

2 0 2 2

A L E S T E

SANDRONE

BAROLO

L'esperienza cresce e si perfeziona

Nel cuore del Barolo. Dal cuore del paese di Barolo la lunga collina dei Cannubi si protende in direzione nord, delimitando sostanzialmente due versanti, uno che guarda ovest e l'altro che si rivolge a est. In una parte di questa collina, tradizionalmente denominata Cannubi Boschis nasce questo Barolo, che sintetizza i caratteri regali del Nebbiolo, di una terra marnosa e moderatamente compatta e di un clima che ogni anno sorprende per la sua originalità.

Frutto dell'esperienza. Nel Barolo, Cannubi Boschis è una vigna preziosa. La coltiviamo e vinifichiamo con orgoglio dal 1985, certi della sua unicità e del suo straordinario potenziale produttivo. Dal 2013 il nome di Barolo Cannubi Boschis si è convertito in Barolo ALESTE. Luciano ha voluto così dedicarlo ai suoi nipoti, Alessia e Stefano.

In ogni caso, è un vino che sa evolversi col tempo. Solo dopo anni di lenta e silenziosa evoluzione, si sa che il Nebbiolo regala i suoi caratteri migliori. Anche il nostro Barolo ALESTE è uno dei protagonisti del progetto *"sibi et paucis"*.

- Barolo DOCG
- Nebbiolo 100 %
- Fermentazione spontanea
- Macerazione e fermentazione alcolica in tini aperti di acciaio
- Fermentazione malolattica e elevazione in fusti di rovere francese da 500 litri
- Affinamento in bottiglia per almeno 18 mesi
- Prima annata 1985 Cannubi Boschis dal 2013 in poi ALESTE
- Vigneto nel comune di Barolo: Cannubi Boschis
- Gradazione alcolica: 14,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2026– 2045

Note di degustazione

La prima sensazione che si ottiene bevendo il Barolo Aleste 2022 è il suo profumo intenso, che unisce aromi di ciliegie e lamponi, note minerali e legnose, il tutto sottolineato da un accenno di spezie e sottobosco.

È un vino con qualcosa di misterioso, prima si nasconde, poi si sprigiona nel bicchiere manifestandosi pienamente. Al palato si mostra sorprendentemente robusto e strutturato, ma senza pesare... sembra che danzi in bocca. I frutti rossi primeggiano, a seguire aromi speziati e note di legno. I tannini decisi richiederanno ancora alcuni anni di pazienza per regalare più armonia al vino, seppure esibiscano già sin d'ora la dolcezza ed eleganza di quest'annata. Il finale presenta tannini bilanciati, note di grafite e frutta scura.

Andamento dell'annata 2022

Resistenza e resilienza. Sono queste le parole che racchiudono e identificano l'annata 2022.

Resistenza intesa come attitudine della vite che ha saputo sopravvivere ed esprimersi, dimostrandosi una pianta parsimoniosa e con un grande spirito di adattabilità.

Resiliente come, per natura, è la vite, capace di far fronte allo stress e alle avversità uscendone rafforzata.

La stagione 2022 ha avuto inizio con un autunno povero d'acqua. Solo a inizio dicembre, si è svolta una prima abbondante nevicata che, grazie alle basse temperature, ha lasciato a lungo la neve tra i filari.

L'inverno è stato mite e asciutto, solo verso la fine, è stata registrata una temperatura inferiore rispetto alla media stagionale degli ultimi vent'anni.

Il germogliamento in primavera si è svolto in tempi normali, se comparati a quelli degli anni Ottanta. Durante le prime fasi è caduta molta acqua: in pochi giorni sono scesi 70-80 mm.

Dopo questo evento è iniziata una fase calda-asciutta, con il giorno successivo sempre più caldo del precedente, ma la pianta tornava a respirare con la notte e l'abbassarsi delle temperature. La tendenza è stata rispettata, per tutte le fasi fenologiche, fino alla vendemmia che si è svolta, di conseguenza, circa due settimane prima. Le uve, che si sono avvantaggiate delle forti escursioni termiche arrivate a inizio settembre, sono giunte in cantina sane, alla vista con acini più piccoli rispetto alla media ma dal perfetto equilibrio acido.

Il ruolo dell'uomo è stato limitato quanto fondamentale: per cui sono stati pochi gli interventi contro le malattie. Ancora una volta sono l'esperienza e le competenze del viticoltore a guidarlo nelle scelte, prima tra tutte, quella di non intervenire, come atto pensato e voluto.

La vendemmia si è svolta il 26 settembre e il 06 ottobre.

