

2 0 2 2

SANDRONE

BARBERA D'ALBA

Generosa vitalità.

Dal Monferrato alla Langa. Originario delle colline del Monferrato, nella seconda parte dell'Ottocento il vitigno Barbera ha raggiunto anche i terreni vocati alla vite nel Roero e poi in Langa. Su queste colline ha selezionato, spesso in competizione con il Nebbiolo, gli spazi a sé più congeniali, quelli dove prevalgono i terreni marnosi e compatti e dove le piante possono beneficiare più a lungo dei raggi del sole. Da questa speciale simbiosi è nato il vino Barbera d'Alba, fruttato e sapido, un altro protagonista dei vigneti e delle cantine piemontesi.

Equilibrio e armonia. In questo universo produttivo sono sette i vigneti che coltiviamo a Barbera sulle colline del Barolo; ognuno esprime caratteri originali, dettati dalla particolarità del terreno e del microclima. A ogni vendemmia raccogliamo a mano i loro grappoli e li vinifichiamo separatamente per tradurre nei vini i riferimenti dell'origine. Dall'assemblaggio di questi vini nasce la nostra Barbera d'Alba che maturiamo per 15 mesi nei contenitori di legno, soprattutto recipienti nuovi che meglio sanno bilanciare la naturale struttura del vino, profondamente ispirata al fruttato, alla fragranza e a un tannino mai troppo incisivo.

- Barbera d'Alba DOC
- Barbera 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 9 mesi
- Vigneti nei comuni di:
 - Barolo: Albarella
 - Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol
 - Novello: Rocche di San Nicola e Ravera
- Gradazione alcolica: 14 %
- Tempo di beva consigliata: 2025 – 2037

Note di degustazione

L'annata 2022 è stata perfetta per il Barbera che si avvantaggia di condizioni climatiche calde e secche.

Il vino si tinge di scuro con riflessi viola, sprigionando aromi di prugne nere, lamponi e mirtilli, con note speziate di legno e pepe bianco.

Al palato presenta un buon corpo e un'intensa acidità. Considerando le difficoltà di quest'annata, il vino sorprende con un equilibrio elegante e un'ottima struttura.

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 dal 6 al 14 settembre.

