

2 0 2 4

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: 2027 – 2037

## Note di degustazione

Il clima fresco e un protratto periodo vegetativo possono giovare particolarmente anche alla Barbera se attentamente curata, regalando vini con una precisa e intrinseca espressione, mostrando al contempo austerità e generosità. Il 2024 è un esempio eclatante.

La sua innata generosità aiuta ad esaltare i sentori di lamponi, frutti scuri e prunosi avvolti da fresche note minerali.

Al naso una solida struttura con i tipici, intriganti aromi di prugna. Il profumo è possente di frutti neri e rossi, di leggiadre note vanigliate e speziate date dall'apporto del legno, ancora evidente. L'equilibrio del sapore è dato dall'armonia tra frutta matura e dolci tannini.

## Andamento dell'annata 2024

La 2024 è stata un'annata in cui la qualità, la tempistica e la precisione del lavoro svolto tra marzo e agosto sono state la migliore garanzia di successo in ottobre.

L'annata è iniziata secca, ma le precipitazioni a partire da fine marzo hanno rinforzato le riserve idriche. A maggio troviamo condizioni variabili e le piogge intermettenti fino a giugno hanno messo a dura prova la manovalanza. Abbiamo dovuto concentrare tutto il lavoro nei rari momenti di bel tempo - ma grazie ad un accurato diradamento dei grappoli dopo la fioritura è stata assicurata una coltura equilibrata e sana che potesse raggiungere la piena maturità.

A giugno le uve erano in ritardo di una o due settimane, un ritardo che è stato recuperato grazie al tempo sereno e caldo di luglio, permettendo una rapida maturazione. Questo periodo di temperature superiori alla media si è protratto fino alla fine di agosto.

Le piogge e il fresco di settembre hanno creato preoccupazione per la maturazione a cui si aggiungono condizioni meteorologiche difficili ad ottobre complicando la vendemmia.

Ciononostante, nei vigneti di Sandrone, un attento lavoro manuale ha assicurato la massima qualità, per esempio una precisa vendemmia verde ha garantito la piena maturazione senza sovraccaricare le piante. Tutto questo grazie all'esperienza accumulata negli anni per massimizzare la qualità nel bicchiere.

Grazie all'esperienza e l'approccio di lavorazione della famiglia, il nostro lavoro manuale ci aiuta a sfruttare i lati positivi dell'annata: la pioggia (finalmente), un lungo ciclo vegetativo e un buon calore a metà stagione, per ottenere vini eleganti e trasparenti.

La vendemmia si è svolta dal 24 al 30 settembre.

