

2 0 2 1

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:  
Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol  
Novello: Rocche di San Nicola e Ravera  
Barolo: Albarella
- Gradazione alcolica: 13,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2024 – 2036

## Note di degustazione

Il clima caldo dell'ultima parte della stagione 2021 ha conferito al Barbera una potente struttura nella quale emergono aromi e sapori di more, mirtilli, spezie e note di terra.

La vibrante acidità mantiene fundamentalmente il vino leggero, danzando al palato con sapori di frutti di bosco e lamponi neri che avvolgono le papille gustative. Lievi tannini danno un po' di struttura, ma non sono in alcun modo dominanti.

Il finale rivela note di legno e minerali che indugiano in bocca. Vibrante, fresco, esuberante, con l'energia dei frutti neri maturi.

## Andamento dell'annata 2021

L'inverno 2020-2021 è stato estremamente nevoso. Le quattro nevicate accumulate alle quote più alte della zona del Barolo hanno superato i tre metri di altezza. Il clima si è poi riscaldato a marzo quando ci sono state due settimane di temperature insolitamente calde prima del gelo verificatosi all'inizio di aprile.

A seconda dei luoghi, il gelo è durato più o meno 48 ore, interessando tutta l'Europa. Le viti avevano già iniziato a germogliare, ma per fortuna i danni sono stati circoscritti alle quote più basse ed alle zone dove le correnti spingevano l'aria fredda su per i pendii. Fortunatamente i nostri vigneti non sono stati colpiti.

La fioritura è avvenuta nella prima settimana di giugno durante il primo periodo di vero caldo. In seguito, durante i mesi di giugno e luglio si sono alternati periodi caldi e freddi con opportuni temporali. L'ultima rilevante pioggia estiva è stata quella di metà luglio, che ha anche causato grandinate devastanti nelle zone di Monforte, Novello e nel Roero.

L'estate è poi proseguita regolarmente con scarse precipitazioni, contribuendo ad ottenere in vendemmia un quadro eccellente. All'inizio di settembre le temperature notturne hanno iniziato a scendere e le piante hanno ricevuto un po' di refrigerio da alcuni temporali di metà mese. Generalmente, nel 2021 la presenza delle malattie è stata bassa a causa della mancanza di umidità e di una buona circolazione dell'aria. Le piogge sono state scarse ma senza effetti collaterali sulle viti, piante notoriamente in grado di resistere. Le rese minori si sono tradotte, per l'uomo capace di leggere e interpretare i vigneti, in alta qualità.

Esistono significative similitudini termiche e climatiche tra il 2016 e il 2021, compreso il caldo torrido di agosto. La maggior differenza tra le due annate riguarda la quantità d'acqua: nel 2016 relativamente abbondante, mentre nel 2021 piuttosto carente.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 21 al 30 settembre.

