

2 0 2 3

SANDRONE

DOLCETTO D'ALBA

Piacevole semplicità

Stile di Langa. Tra la vite di Dolcetto e le colline di Langa c'è un patto che dura da secoli. Non solo perché il vitigno è nato su queste colline alla destra del fiume Tanaro. Soprattutto, per il forte legame che si è intrecciato nel tempo tra questo vitigno e il suo vino e la gente che vive queste zone. Se è abituale guardare le colline e rintracciare sui loro crinali i filari di Dolcetto ben caratterizzati nelle varie stagioni dell'anno, altrettanto consueto è osservare la tavola di queste case e trovare nei calici i colori e i profumi giovanili e fragranti del Dolcetto d'Alba.

Immediata fragranza. Addirittura undici sono i vigneti di Dolcetto che coltiviamo sulle colline più alte del Barolo: sono "terre bianche", a forte impronta calcarea, con giaciture impegnative e altitudini che superano spesso i 350-400 metri sul livello del mare. Anno dopo anno, lavoriamo queste vigne con passione e nel cuore di settembre raccogliamo le loro uve ben mature. Dopo la vinificazione separata, selezioniamo le partite migliori per creare un vino d'assemblaggio secondo la tradizione di Langa. La bottiglia incorona la qualità e regala un vino giovane e fragrante che allietta con la stessa autorevolezza la tavola quotidiana e quella della festa.

- Dolcetto d'Alba DOC
- Dolcetto 100 %
- Fermentazione spontanea
- Macerazione e fermentazione alcolica in tini aperti di acciaio
- Fermentazione malolattica e elevazione in contenitori di acciaio
- Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi
- Vigneti nei comuni di:
Barolo: Rivassi
Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol e Castelletto
Novello: Ravera e Rocche di San Nicola
- Gradazione alcolica: 13 %
- Tempo di beva consigliata: 2024 - 2027

Note di degustazione

Alla vista, il Dolcetto 2023 presenta un colore rubino accompagnato da riflessi violacei. Al naso, si sprigionano sentori di prugna, mora e ciliegia con un finale che regala note speziate, seppur delicate.

A distinguerlo è l'eleganza e la finezza, con tannini levigati, morbidi e meno impattanti. In bocca, infatti, l'entrata è avvolgente e dolce, sostenuta dal volume. L'acidità è in perfetto equilibrio, lo stesso che lascia concedere una nota fresca. A chiusura del percorso, un finale delicatamente ammandorlato.

Andamento dell'annata 2023

Abbastanza freddo ma asciutto e, contestualmente, accompagnato dal bel tempo. Poche e scarse le precipitazioni che possono essere considerate rilevanti: sono state solo due quelle nevose. Questa è la fotografia dell'inverno tra il 2022 e il 2023, a cui è succeduta una primavera che, in un primo momento, ha sembrato poter riportare in equilibrio la stagione. Le piogge che hanno caratterizzato le ultime settimane del mese di maggio sono state calme, delicate e omogenee, tanto da garantire alla vite uno sviluppo vegetativo in linea con le annate più classiche.

L'estate, a partire dal mese di giugno, si è distinta per le sue fasi altalenanti: momenti di grande caldo rinfrescati da perturbazioni. Le alte temperature, che ne sono state la firma, con livelli più alti delle medie, hanno distinto la stagione. Il mese di luglio sembrava aver riportato l'equilibrio e il raggiungimento di parametri conformi alle medie. E poi agosto, e così il ritorno degli estremi e delle anomalie.

L'annata 2023 si può racchiudere in tre parole: esperienza, pazienza e continuità. La prima, in quanto espressione del lungo lavoro al fianco di Luciano; pazienza che è una delle caratteristiche che deve distinguere il viticoltore più attento e continuità nel sostenere un progetto definito, anche grazie a persone che, da sempre, sono al fianco della nostra famiglia.

La vendemmia si è svolta dal 12 al 21 settembre.

