

2 0 2 5

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: 12,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2026 – 2030

Note di degustazione

Colore viola scuro. Al naso avanzano i frutti rossi e neri, con una distinta vena di mirtillo brillante, incorniciata da note minerali e di sottobosco.

Al palato il frutto domina, soprattutto il mirtillo, un frutto dal gusto meno appariscente di dolcezza e più di freschezza. I tannini sono sottili ma maturi e conferiscono una struttura fine.

È una versione di Dolcetto meno densa se paragonata ai recenti, imbottigliamenti del 2022 e del 2023 ma comunque succulento e con una vibrante freschezza che gli dona un raro equilibrio.

Il finale è lungo, dominato da frutti acidi e brillanti e tannini maturi ma morbidi.

Andamento dell'annata 2025

L'inverno, mite ma ricco di pioggia, ha garantito eccellenti riserve idriche per affrontare al meglio l'intera stagione 2025, caratterizzata da 2 ondate di caldo africano: La prima a cavallo della fioritura rendendo la futura produzione incredibilmente omogenea. La seconda ondata, tra fine luglio e metà agosto con temperature massime che hanno sfiorato i 40°C, ha creato quel livello di "lieve stress" che oltre ad innalzare la qualità (maggior concentrazione) rende lo stato sanitario perfetto.

Questo è stato il momento decisivo dell'annata, poiché le piante hanno affrontato una fase apparentemente critica alla quale hanno potuto resistere grazie alla buona dotazione idrica accumulata negli strati profondi del terreno. Utile a questo scopo, oltre alle dolci precipitazioni invernali e primaverili le strategie mirate di gestione del vigneto: apporto di sostanza organica al terreno, gestione attenta della chioma, mantenimento della cortina erbosa negli interfilari per ridurre la temperatura del suolo e le perdite d'acqua.

Settembre è iniziato con un meteo favorevole e viste le ottime condizioni di maturità il 4 abbiamo iniziato la vendemmia del Dolcetto ed è andata avanti tutta la settimana successiva.

Le uve sono caratterizzate da ottima sanità ed equilibrio straordinario tra tutti i componenti: zucchero e acidità compresi ci hanno da subito fatto immaginare un vino ricco, fresco, fruttato, ed equilibrato. Un risultato agevolato anche da un carico produttivo naturalmente contenuto, dovuto principalmente a una minor fertilità delle gemme già osservata in primavera e da una rara omogeneità.

La vendemmia si è svolta dal 4 al 9 settembre.

