SANDRONE

"Le Vigne" Barolo 2012

Si può definire il Barolo della tradizione, intesa come la consuetudine di assemblare vini provenienti da vigneti diversi.
Nasce infatti dall'unione sinergica di 4 realtà viticole molto differenti per altezza, terreno ed esposizione: questo è il suo punto di forza, la sua unicità.
Ogni singolo vino raggiunge il meglio di sé nella bottiglia, dopo la fusione ideale ottenuta con l'assemblaggio, che non è mai lo stesso di anno in anno.

Vitigno: Nebbiolo 100 %

I Vigneti

Barolo
Vignane (2 appezzamenti)
Esposizione: Ovest
Altitudine: 300 mt s.l.m.
Età media dei vigneti: 20 anni
Terreno: argilloso e calcareo

Novello
Merli
Esposizione: Sud-Sud/Ovest
Altitudine: 380 mt s.l.m.
Età media dei vigneti: 25 anni
Terreno: marne calcaree, medio impasto e poco profondo

Serralunga d'Alba
Baudana
Esposizione: Sud-Sud/Ovest
Altitudine: 380 mt s.l.m.
Età media dei vigneti: 25 anni
Terreno: marne calcaree, medio impasto e poco profondo

Castiglione Falletto
Villero
Esposizione: Sud
Altitudine: 330 mt s.l.m.
Età media dei vigneti: 30 anni
Terreno: argilla con strati di sabbia; terreno mediamente profondo.

Vendemmia

L'annata 2012 ricorda per alcuni aspetti la 2014, con un germogliamento e una vendemmia tardiva. Lo spessore delle bucce, più sottili sono una caratteristica di quest'annata, apportando visibilmente una minore intensità di sfumature di colore mentre al palato il Barolo dimostra ancora una volta il suo grande potenziale di invecchiamento. In breve è un'annata di delicata, elegante e armonica struttura.

Vinificazione

Ciascun vigneto è stato vinificato separatamente.
Macerazione: delicata, durata 15 giorni in acciaio.
Fermentazione alcolica: 18 giorni in acciaio.
Fermentazione malolattica: in fusti di rovere
Assemblaggio: durante l'estate 2014
Affinamento: 26 mesi, negli stessi fusti in cui si è svolta la fermentazione malolattica e 15 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Le diversificate espressioni dei diversi vigneti che compongono il nostro Le Vigne come ad ogni vendemmia apportano del proprio che felicemente si ri-incontrano ogni anno ad ottobre, seguendo ognuno la propria evoluzione e giusto prima dell'imbottigliamento consapevolmente si fondono insieme convergendo al naso delicate sfumature di frutti rossi e maturi avvolti da note che ricordano il cuoio e il tartufo con una piacevole mineralità. Al palato i tannini al momento sono leggermente più pronunciati rispetto al suo fratello Boschis accompagnati da liquirizia e note balsamiche e speziate. Anche per questo vino il tempo è l'unico e prezioso alleato.
Tempo di beva consigliato: 2022-2038

Imbottigliamento

A Giugno 2015 si sono imbottigliate:
18.000 bottiglie
800 magnum
70 doppi magnum

Parametri analitici

- Gradazione: 14 % vol.