

2 0 1 4

LE VIGNE

SANDRONE

BAROLO

Come una volta

Arte antica. Barolo Le Vigne interpreta la tradizione delle Langhe e del Barolo tramandando l'antica e sapiente arte dell'assemblaggio da uve di più vigneti. Abbiamo ripreso questa storica usanza lavorando solo con lieviti indigeni e tenendo separate le uve fino all'assemblaggio, anziché unirle già in fase di fermentazione.

Una diagonale perfetta. Abbiamo selezionato meticolosamente quattro vigneti per mettere in evidenza tutte le caratteristiche della zona del Barolo. I vigneti di Baudana a Serralunga d'Alba, Villero a Castiglione Falletto, Vignane a Barolo e Merli a Novello riflettono una diagonale perfetta lungo tutta l'area, che comprende terreni diversi: leggeri e sabbiosi, più compatti e profondi, ad altitudini ed esposizioni diverse.

Ogni anno una scoperta. Vendemmiati, vinificati e affinati separatamente, uniamo nell'assemblaggio le partite in grado di esprimere le unicità dei vigneti ed esaltare le particolarità di ogni annata.

Solo dopo anni di lenta e silenziosa evoluzione, si sa che il Nebbiolo regala i suoi caratteri migliori. Anche il nostro Barolo Le Vigne è uno dei protagonisti del progetto "*sibi et paucis*".

- Barolo DOCG
- Nebbiolo 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 18 mesi
- Prima annata: 1990
- Vigneti nei comuni di:
Serralunga d'Alba: Baudana
Castiglione Falletto: Villero
Barolo: Vignane
Novello: Merli
- Gradazione alcolica: 14%
- Tempo di beva consigliata: 2022 - 2045

Note di degustazione

Il Barolo Le Vigne Sandrone 2014 stupisce subito per il suo intenso colore granato, vivo e bello da vedere. Il tempo che verrà lo sfumerà di sottili riflessi tinta arancio.

Il profumo, ampio e persistente, segnala dapprima le note fruttate come fragola selvatica e lampone, poi i sentori floreali dei fiori di campo e della rosa appassita. Sul finale, si cominciano a percepire i sentori speziati della cannella, dell'anice stellato e poi quelli eterei.

Con il tempo, arriveranno profumi ancora più suadenti, soprattutto le spezie più eleganti come la vaniglia e poi note evolute che raccontano di funghi secchi, cuoio, goudron e, forse, tartufo.

Ricco e intenso è il sapore, con espressioni giovanili ancora accentuate, in particolare tannino e acidità. Il tempo porterà maggiore armonia, regalando sensazioni più composte e preziose.

È un Barolo giovane, solido e promettente, frutto di un procedimento antico, che unisce la conoscenza del territorio con la capacità delle varie zone di trovare le giuste sinergie.

Andamento dell'annata 2014

L'annata 2014 nonostante sia stata una delle più complesse degli ultimi anni, ha riservato piacevoli sorprese vista la qualità delle uve vinificate dovuta ad un favorevole finale di stagione.

La primavera, in seguito a un inverno mite, si è affacciata in modo graduale ma precoce. La quantità di precipitazioni nell'estate è stata oltre la media assistendo ad un paio di occasioni a vere e proprie "bombe d'acqua", molto localizzate ed intense. Particolarmente rilevanti sono state le piogge del 23 e del 29 luglio, che hanno avuto però esiti profondamente diversi: in alcune zone si sono registrati 63 mm di pioggia in un solo giorno, mentre a soli 15 Km di distanza appena 13 mm. Il mese di settembre è stato indubbiamente positivo dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica, contribuendo in modo determinante alla maturazione dell'uva e alla composizione del suo quadro fenolico. Il Nebbiolo è la varietà che ha avuto la risposta migliore alle belle condizioni climatiche che hanno accompagnato le uve al raggiungimento della maturazione, e laddove si siano svolte correttamente le operazioni di diradamento e pulizia del grappolo si sono raggiunti risultati eccellenti.

Le operazioni di vendemmia sono iniziate nel mese di ottobre a partire dal 10 e protrattesi fino al 18.