

2 0 2 1

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.

Sinfonia di un territorio. Barolo LE VIGNE racchiude infatti le caratteristiche di ogni vigneto: tutti differenti ma ognuno peculiare. Al suo nascere, grazie all'arte dell'assemblaggio, venivano uniti i vigneti di Vignane a Barolo e Merli a Novello. Con il 2010 il progetto si è ampliato con l'inserimento di Baudana a Serralunga d'Alba a cui è seguito, nel 2011, Villero a Castiglione Falletto. L'annata 2019 vede completarsi LE VIGNE con Le Coste di Monforte a Monforte d'Alba. Diversi per esposizioni, giaciture, patrimoni genetici, altimetrie e tipologie di terreno, i cinque vigneti che oggi compongono Barolo LE VIGNE sono uniti attraverso l'arte dell'assemblaggio, dando forma a un'unica voce, capace di raccontare l'intero territorio di Barolo.

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:
Barolo: Vignane
Castiglione Falletto: Villero dal 2011
Monforte d'Alba: Le Coste di Monforte dal 2019
Novello: Merli
Serralunga d'Alba: Baudana dal 2010
- Gradazione alcolica: 14,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2030 – 2055

Note di degustazione

Il Barolo Le Vigne, al naso, sprigiona intensi aromi di frutti neri ed elementi floreali, insieme a note minerali e speziate.

Al palato, il vino presenta sapori intensi di frutti rossi e neri, sfumature minerali e di petali di rosa, gusti delicati di legno e spezie. La sua struttura è imponente. I tannini dolci e stratificati contribuiscono a trasmettere forma e definizione al frutto, senza sovrastare o appesantire; il Barolo Le Vigne 2021 mantiene un'elegante leggerezza malgrado l'importanza del suo corpo. Dovrà ancora maturare in bottiglia per alcuni anni e raggiungere almeno gli 8-10 anni di età, prima di essersi sviluppato completamente ed aver raggiunto l'apice delle sue potenzialità.

Andamento dell'annata 2021

L'inverno 2020-2021 è stato estremamente nevoso, nelle zone più alte del Barolo, l'insieme della neve caduta ha superato i 3 metri.

A marzo il clima si è riscaldato facendo registrare 2 settimane di temperature insolitamente alte, prima che, ad inizio aprile, in tutta Europa, ritornasse il gelo per 48 ore. Le piante avevano già cominciato a germogliare, ma fortunatamente i danni maggiori si sono verificati solo nelle zone più basse. Solo pochi vigneti della famiglia Sandrone ne hanno risentito.

La fioritura è arrivata nella prima settimana di giugno, insieme ai primi giorni veramente caldi. Successivamente, sia giugno che luglio sono stati caratterizzati da un'alternanza di periodi caldi e freschi, con puntuali fenomeni temporaleschi. L'ultima grande pioggia è arrivata a metà luglio, accompagnata da grandine in tutte le Langhe.

Agosto ha poi portato il grande caldo qui a Barolo e, vista la contemporanea mancanza di acqua, le piante hanno cominciato a soffrirne. Le alte temperature notturne hanno esacerbato lo stress idrico ed alcuni vigneti ne hanno sofferto tanto quanto ne patirono già nel 2017. L'aspetto positivo, però, è stato che il periodo relativamente corto (50 giorni) di siccità, ha indotto le piante a rallentare la crescita degli acini, assicurando un ottimo rapporto tra polpa e buccia. In definitiva, la siccità di fine stagione, riducendo le dimensioni degli acini, ha contribuito alla formazione di grappoli più snelli. Un risultato comunque positivo, soprattutto grazie all'estrema cura adottata nei vigneti dal team dell'azienda Sandrone.

Ad inizio settembre, le temperature notturne hanno cominciato a scendere e a metà mese le piante sono state rinfrescate da alcune leggere piogge.

Il caldo di agosto ha avuto un effetto positivo sulla maturazione dell'uva e sulla complessità dei suoi aromi. I vini sono risultati generosi, ricchi e maestosi, con magari un'acidità più attenuata rispetto alle annate più classiche.

La vendemmia si è svolta dal 7 al 19 Ottobre.

