

2 0 2 2

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.** Vendemmianti, 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: 2026 – 2045

## 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 importante. I tannini decisi e stratificati contribuiscono a trasmettere forma e definizione al vino e fanno identificare il millesimo, senza sovrastare o appesantire; il Barolo Le Vigne 2022 mantiene un'elegante leggerezza nonostante la fitta trama tannica, mai esuberante.

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 2022

Resistenza e resilienza. Sono queste le parole che racchiudono e identificano l'annata 2022. Resistenza intesa come attitudine della vite che ha saputo sopravvivere ed esprimersi, dimostrandosi una pianta parsimoniosa e con un grande spirito di adattabilità. Resiliente come, per natura, è la vite, capace di far fronte allo stress e alle avversità uscendone rafforzata. La stagione 2022 ha avuto inizio con un autunno povero d'acqua. Solo a inizio dicembre, si è svolta una prima abbondante nevicata che, grazie alle basse temperature, ha lasciato a lungo la neve tra i filari.

L'inverno è stato mite e asciutto, solo verso la fine, è stata registrata una temperatura inferiore rispetto alla media stagionale degli ultimi vent'anni. Il germogliamento in primavera si è svolto in tempi normali, se comparati a quelli degli anni Ottanta. Durante le prime fasi è caduta molta acqua: in pochi giorni sono scesi 70-80 mm.

Dopo questo evento è iniziata una fase calda-asciutta, con il giorno successivo sempre più caldo del precedente, ma la pianta tornava a respirare con la notte e l'abbassarsi delle temperature. La tendenza è stata rispettata, per tutte le fasi fenologiche, fino alla vendemmia che si è svolta, di conseguenza, circa due settimane prima. Le uve, che si sono avvantaggiate delle forti escursioni termiche arrivate a inizio settembre, sono giunte in cantina sane, alla vista con acini più piccoli rispetto alla media ma dal perfetto equilibrio acido.

Il ruolo dell'uomo è stato limitato quanto fondamentale: per cui sono stati pochi gli interventi contro le malattie. Ancora una volta sono l'esperienza e le competenze del viticoltore a guidarlo nelle scelte, prima tra tutte, quella di non intervenire, come atto pensato e voluto.

La vendemmia si è svolta dal 26 Settembre al 6 Ottobre.

