

2 0 2 0

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: 2027 - 2046

## Note di degustazione

Dalla straordinaria annata 2020 è nato un vino che unisce potenza e delicatezza. Al naso emergono profumi vivaci di frutti neri, rose e viole, con accenni di noce di cola e grafite.

Al palato prevalgono aromi di frutti di bosco e tannini maturi. Il finale è generoso ed esaltante. Bevendo ci si potrebbe chiedere se questo vino è già pronto, ma a questo punto del suo percorso di maturazione si svela già sorprendentemente bevibile e bilanciato.

Infatti, un'attenta degustazione non lascerà alcun dubbio sull'importanza della sua struttura. I tannini appaiono talmente maturi e setosi che quasi sembrano svanire nel vino, ma esistono e lo accompagneranno ancora per alcuni decenni di invecchiamento in cantina.

## Andamento dell'annata 2020

Il 2020 sarà ricordato come un anno di lunghi e alternati periodi di caldo e freddo che hanno prodotto un vino caratterizzato da entrambe le fasi.

L'anno è iniziato con un inverno mite, relativamente secco e con pochi giorni davvero freddi. Si è registrato un gennaio soleggiato, neve e pioggia a metà febbraio e tempo insolitamente caldo e secco nella prima metà di marzo. Nella seconda metà il clima si raffreddò nuovamente rallentando il ritmo della crescita vegetativa e permettendoci di recuperare un po' del tempo perso nei lavori.

Ad aprile e durante la stagione della crescita biologica si alternarono 4-5 giorni di sole a 1-2 di pioggia. Questo portò molta acqua alle piante e alle falde acquifere, ma complicò il programma del trattamento, in quanto l'umidità in eccesso causò serie infezioni di peronospora, i cui danni furono però contenuti grazie alla lunga esperienza di Luca. In maggio la fioritura si svolse con buone condizioni, creando i presupposti per la produzione di ottimi frutti.

Alla fine di luglio seguì un periodo caldo che tuttavia fu mitigato dall'alternanza di sole e pioggia e dalla quantità di riserve d'acqua accumulate in precedenza. Il mese di settembre presentò bel tempo nella prima metà, ma una serie di temporali che raffreddarono la regione, nella seconda. Le successive settimane furono esemplari, con giornate calde molto soleggiate e notti fresche e frizzanti. I frutti maturarono uniformemente e consistentemente, e le condizioni della vendemmia furono ideali.

La vendemmia si è svolta dal 8 al 13 Ottobre.

