

2 0 1 7

VALMAGGIORE

SANDRONE

NEBBIOLO D'ALBA

Un'interpretazione eroica del Nebbiolo

L'anfiteatro. Nel Roero, a Vezza d'Alba, alla sinistra del fiume Tanaro, la collina concava di Valmaggione è uno dei migliori testimoni dell'origine e della qualità. Già in pieno Ottocento, le uve Nebbiolo prodotte nei suoi filari dettavano il prezzo per tutto il territorio. Negli anni Novanta, l'incontro con Valmaggione è stato per Luciano e Luca come colpo di fulmine: innamoramento a prima vista. Non solo per la storia e la lunga tradizione viticola, ma per la particolare unicità di quei suoi terreni sabbiosi uniti al microclima.

"Tutto a mano". Il nostro Valmaggione è un anfiteatro in faccia al sole, con piena esposizione. Va da ovest ad est passando per il Sud. Qui la natura è ricca e rigogliosa. La terra è soffice e sabbiosa, la giacitura estrema. Già nell'impianto del vigneto il rispetto della natura e delle tradizioni sono state strategiche e lo sono ogni giorno quando a mano coltiviamo filare per filare, quando vendemmiamo le uve più mature, quando le operazioni colturali fanno del vigneto un laboratorio di frutti buoni e originali.

Il Nebbiolo nel Roero. Tutt'intorno c'è il Roero, un territorio di colline impervie con una grande ricchezza varietale e agronomica, non solo viticola. Qui il Nebbiolo è l'Eleganza! E noi come un tempo, convinti e orgogliosi, desideriamo esprimere con il nostro Valmaggione la grazia e la raffinatezza del Nebbiolo.

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

- Nebbiolo d'Alba DOC
- 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 per almeno 9 mesi
- Prima annata: 1994
- Vigneto nel comune di Vezza d'Alba: Valmaggione
- Gradazione alcolica: 14 %
- Tempo di beva consigliata: 2020 - 2030

Note di degustazione

Il nostro Valmaggiorino 2017 è caratterizzato da aromi olfattivi dei più svariati frutti piccoli rossi con liquirizia dolce e petali di rosa. Il vino è raffinato ed esprime in maniera egregia e fedele la tipicità del vitigno di cui è figlio. Al palato è una piacevole esplosione di dolcezza contornata da un susseguirsi di frutta rossa. Gli eccellenti tannini e l'acidità aiutano ad armonizzare i prorompenti aromi di frutta rossa, di ciliegia e mirtillo rosso. Il vino è generoso, disteso ed espressivo con un finale armonioso e altresì distinte note minerali.

Andamento dell'annata 2017

Caldo e asciutto sono le parole che sinteticamente descrivono l'annata 2017. Vanno anche ricordate le buone escursioni termiche tra giorno e notte che ci hanno dato sollievo anche nelle giornate più calde di luglio e agosto.

L'inverno mite ha stimolato il germogliamento precoce delle piante. Un ritorno anomalo del freddo ad aprile, che ha riportato il gelo nei fondivalle, ha rallentato il percorso vegetativo. In prefioritura e fioritura, il freddo ha determinato la selezione degli acini, favorendo la formazione di grappoli più spargoli con una migliore circolazione dell'aria. L'insediamento dell'anticiclone ha garantito tempo stabile favorendo la maturazione in anticipo sulla media.

L'estate, calda e asciutta, ma con buone escursioni termiche, ha guidato con mano sicura la graduale maturazione dei grappoli. In particolare, l'invasatura si è verificata con ampio anticipo, anche nei confronti delle annate più precoci. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono scese sensibilmente e si è potuto notare un andamento più vicino alle medie stagionali con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte. A giovare maggiormente di questa situazione è stato il profilo polifenolico delle uve a bacca nera a ciclo vegetativo medio - lungo, come il Nebbiolo e la Barbera, che hanno fatto registrare dati che differiscono rispetto ad altre annate "calde". Infatti, quest'anno si osservano valori migliori sia in termini di quantità, ovvero di accumulo di antociani e tannini, sia in termini di estraibilità, fattore quest'ultimo essenziale sui vini ad invecchiamento.

In sintesi, è stata sì un'annata anticipata, ma la vite ha comunque potuto compiere il suo sviluppo in modo completo.

Si è rilevata una minore resa quantitativa nel vigneto. In base a quanto rilevato possiamo sicuramente ricordare quest'annata come una delle più precoci degli ultimi anni, visto che la raccolta dei nebbioli è iniziata nella seconda decade di settembre e si è conclusa all'inizio di ottobre, con un anticipo di circa due settimane rispetto alla norma.

La vendemmia 2017, si congeda lasciandoci vini di grande prospettiva, rispetto ai timori di inizio estate, confermando ancora una volta la grande vocazione.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 14 al 23 settembre.