

2 0 1 8

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: 13,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2022 - 2032

Note di degustazione

Il nostro Nebbiolo d'Alba Valmaggiora 2018 è un vino da una chiara personalità, di profonda intensità e geometrico equilibrio. Le condizioni più fresche della vendemmia ci regalano intrinseci aromi di frutta rossa con note di liquirizia, ibisco e pietre bagnate.

Il sapore evoca lampone e ciliegia rossa con accenni di spezie e petali di rosa. Queste note prese per mano da dolci tannini creano insieme sia la struttura lineare di questo vino che un vortice di sapori e aromi.

Il finale è avvolgente e piacevolmente fruttato, fra note minerali e croccante acidità.

Andamento dell'annata 2018

Dopo l'arrovantato 2017, il 2018 è iniziato con copiose nevicate invernali e le tanto attese piogge primaverili che insieme hanno contribuito ad irrorare in profondità le nostre colline. Il tempo piovoso si è protratto anche durante il mese di aprile, portando ad un leggero ritardo del germogliamento.

La fioritura è avvenuta in un momento di normali condizioni climatiche anche se l'inizio dell'estate, nel nostro areale vinicolo, è stato poi caratterizzato da acquazzoni che hanno contribuito ad aumentare l'umidità.

Queste particolari condizioni climatiche hanno richiesto molta cura da parte del viticoltore al fine di poter condurre un attento lavoro e mantenere i vigneti sani e al riparo dalla peronospora, che diversamente sarebbe dilagata.

Per quasi tutti i vitigni si è reso necessario intervenire con operazioni di diradamento mirate a contenere la produzione entro i limiti previsti dai singoli disciplinari relativi alle denominazioni DOC e DOCG.

Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale ed a partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente, il che, accompagnato da un lungo periodo di bel tempo stabile, ha favorito la maturazione delle uve senza però determinare anticipi sulle tempistiche legate alla previsione di vendemmia.

Il Dolcetto è stato il primo vitigno ad essere vendemmiato con un tenore in zuccheri nella media. La Barbera si è caratterizzata per un buono stato di salute. Il Nebbiolo, infatti, è arrivato alla raccolta secondo le tempistiche classiche ovvero con l'inizio del mese di ottobre e le operazioni di vendemmia sono durate circa tre settimane.

In conclusione, possiamo affermare che è stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto consentendo di ottenere risultati superiori alle attese di inizio campagna.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 3 al 10 ottobre.