

Un'interpretazione eroica del Nebbiolo

L'anfiteatro. Nel Roero, a Vezza d'Alba, alla sinistra del fiume Tanaro, la collina concava di Valmaggiore 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 Valmaggiore 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 Valmaggiore 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 Valmaggiore 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 Valmaggiore 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: Valmaggiore
- Gradazione alcolica: 13,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2027 – 2037

Note di degustazione

Il Nebbiolo Valmaggiore si presenta nel suo tipico colore rosso granata. Al naso dominano rose, ciliegie, arance sanguigne speziate e buccia di pompelmo rosa, mentre al palato si manifestano ciliege rosse aromatiche e note floreali, persistenti ed accompagnate da una fresca acidità.

I tannini maturi danno al vino una buona struttura media, senza appesantirlo.

Il finale è lungo, con note minerali e terrose che spiccano sotto la freschezza del frutto. Alcuni anni di pazienza saranno ampiamente ripagati.

Andamento dell'annata 2023

L'inverno del 2023 è stato freddo e secco, con poche precipitazioni. Ad inizio primavera il tempo ha continuato ad essere asciutto, mantenendosi stabile fino al germogliamento. In seguito, invece, durante il mese di maggio, si sono verificate abbondanti piogge che la terra ha potuto assorbire quasi totalmente, senza che si verificasse troppo deflusso. Questo ha consentito uno sviluppo vegetativo regolare nel corso dei mesi successivi.

L'estate, da inizio giugno in poi, è stata caratterizzata da periodi caldi alternati ad ondate di freddo con temporali. Questo ha intensificato i lavori in vigna: curare le piante in quelle condizioni estreme è stata una vera sfida per il nostro team.

Verso fine luglio è tornato il grande caldo, insieme ad un periodo di siccità che è durato fino a metà settembre. Nel 2023, la vendemmia verde è stata minima, consegnando vini con contenuto alcolico più basso di quanto ci si poteva aspettare in un'annata così calda. Grazie a molti anni di esperienza la nostra squadra, condotta da Luca, sa benissimo come gestire ogni vigneto per ottenere il massimo della qualità.

Nel Valmaggiore, le grandinate di inizio luglio hanno recato meno danni rispetto ad altre aree del Roero. La grandine, che è caduta molto prima dell'invasatura, ha sostanzialmente provocato la sola essiccazione degli acini sulla pianta.

Per il vigneto Sandrone di Valmaggiore, protetto in un ripido anfiteatro a forma di conca, la grandine ha solo avuto l'effetto di una potatura naturale. I nostri lavori meticolosi effettuati dopo il maltempo, per rimuovere foglie, germogli e acini danneggiati, hanno favorito una nuova crescita vegetativa che dopo solo 7 giorni ha già fatto spuntare nuove foglie e nuovi germogli, condizioni ottime per la maturazione dell'uva rimasta.

Un'accurata selezione dell'uva, com'è di nostra abitudine nell'azienda Sandrone, è stata di estrema importanza. Perché solo la frutta pulita e sana può garantire l'eccellente qualità dei nostri vini.

La vendemmia si è svolta dal 25 settembre al 4 ottobre.

