

2 0 2 4

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 strategie 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: 2027 – 2039

Note di degustazione

Il Nebbiolo Valmaggior 2024 esala dal bicchiere ricchi profumi di frutti rossi impreziositi da aromi di fiori di bergamotto e foglie di the.

Notoriamente il Valmaggior è un vino elegante e l'annata 2024 non fa eccezione. Possiede una grazia ed una delicatezza fuori dal comune, completate da una buona struttura e una grande persistenza.

Al palato, gli aromi di ciliegie rosse si uniscono ad una fresca acidità ed ai tannini dolci e strutturati. Il finale è persistente, lasciando una vellutata sensazione che accarezza il palato.

Alcuni anni di pazienza saranno ampiamente ripagati.

Andamento dell'annata 2024

La 2024 è stata un'annata in cui la qualità, la tempistica e la precisione del lavoro svolto tra marzo e agosto sono state la migliore garanzia di successo in ottobre.

L'annata è iniziata secca, ma le precipitazioni a partire da fine marzo hanno rinforzato le riserve idriche. A maggio troviamo condizioni variabili e le piogge intermettenti fino a giugno hanno messo a dura prova la manovalanza. Abbiamo dovuto concentrare tutto il lavoro nei rari momenti di bel tempo - ma grazie ad un accurato diradamento dei grappoli dopo la fioritura è stata assicurata una coltura equilibrata e sana che potesse raggiungere la piena maturità.

A giugno le uve erano in ritardo di una o due settimane, un ritardo che è stato recuperato grazie al tempo sereno e caldo di luglio, permettendo una rapida maturazione. Questo periodo di temperature superiori alla media si è protratto fino alla fine di agosto.

Le piogge e il fresco di settembre hanno creato preoccupazione per la maturazione a cui si aggiungono condizioni meteorologiche difficili ad ottobre complicando la vendemmia.

Ciononostante, nei vigneti di Sandrone, un attento lavoro manuale ha assicurato la massima qualità, per esempio una precisa vendemmia verde ha garantito la piena maturazione senza sovraccaricare le piante. Tutto questo grazie all'esperienza accumulata negli anni per massimizzare la qualità nel bicchiere.

Grazie all'esperienza e l'approccio di lavorazione della famiglia, il nostro lavoro manuale ci aiuta a sfruttare i lati positivi dell'annata: la pioggia (finalmente), un lungo ciclo vegetativo e un buon calore a metà stagione, per ottenere vini eleganti e trasparenti.

La vendemmia si è svolta il 1° e 5 settembre.

