

La vite | poche foglie ma molto frastagliate, ruvide e spesse. La pianta meno vigorosa e, nel complesso, più contenuta, sia nell'aspetto, sia come produzione.

L'uva | di dimensioni ridotte, i grappoli, assai pruinosi, più piccoli così come gli acini. Il colore è molto intenso.

Die Rebe | Dieser Rebstock weist eine lockere Vegetation auf mit rauhen, dicken und tief eingeschnittenen Blättern. Die Pflanze wächst weniger kräftig und verhalten, auch bezüglich der Produktion.

Die Weintraube | Sowohl die Trauben wie auch die Beeren sind kleiner als im Durchschnitt und weisen bei voller Reife die für Nebbiolo feine Patina auf. Sie haben eine sehr intensive Farbe.



SANDRONE

Sandrone Luciano

Via Pugnane, 4 · 12060 Barolo · Italia

info@sandroneluciano.com · sandroneluciano.com

IT



DE



Vite Talin 2014 conferma tutte le caratteristiche. Queste, oltre ad essere tratto distintivo e riconoscibile, hanno consentito alla pianta, classificabile come rustica, di essere più resistente sia alle malattie, sia alle avversità climatiche.

La stagione vegetativa 2014, iniziata a marzo, è stata accompagnata da continue piogge e qualche grandinata. Abbiamo quindi scelto di agire preventivamente: i diradamenti sono stati fatti anticipando i tempi tradizionali e in tre momenti distinti assicurando alla pianta l'adeguato carico di uva. Il nostro obiettivo è stato infatti la ricerca del perfetto equilibrio tra la quantità di frutti e la salubrità dei loro acini. Contestualmente, abbiamo deciso di intervenire, sempre nel rispetto della vite, sulla "fascia grappolo": questa parte è stata alleggerita dalle foglie in eccesso affinché l'uva fosse più esposta al sole, alla luce e all'aria. Un lavoro possibile grazie alle competenze manuali, artigiane ma anche alla ratio del viticoltore che deve sapere scegliere il meglio per la propria pianta, anche ed in relazione al clima. Questo, insieme alla fisiologia di Vite Talin, i cui grappoli sono spargoli e gli acini dalla buccia più spessa, ha azzerato l'eventuale rischio di muffe o marciumi. Solo a settembre il clima è migliorato, con una buona escursione termica e quindi con le condizioni perfette per la maturazione e poi per la raccolta.

Vite Talin 2014, ancora una volta, ha presentato un'uva in grado di risplendere più intensamente del territorio. In vigna, stagione dopo stagione, ha saputo distinguersi: il suo carattere e la sua caparbietà hanno permesso alla vite di sostenere tutta la produzione. Preso atto delle buone condizioni climatiche perdurate per tutto il mese di ottobre e del buono stato di salute dell'uva, la vendemmia si è svolta il 18 ottobre, senza anticipare i tempi, raggiungendo così la perfetta maturazione e i giusti equilibri all'interno dell'acino per un vino riconoscibile in complessità.

Il vino dal colore violaceo ma sempre vivo come il rubino, profondo. Al naso esprime la sua complessità aromatica, assecondando ogni giro di bicchiere. Sprigiona aromi e sentori di frutti neri, ciliegie scure e mature e radice di liquirizia, il tutto accompagnato da sottili note di legno e vaniglia, per un bouquet, nella totalità, delicato. Al palato, i tannini sono, attualmente, in prima linea. L'acidità è ben equilibrata e la persistenza del finale estremamente lunga. Una struttura, nel complesso, già matura ma armoniosa, capace, fin da subito, a solleticare i sensi con un trillo vibrante ed una personalità distinta. Un vino destinato, naturalmente, ad evolvere. La piena maturità sarà infatti raggiunta nel corso di un paio di decenni.

Vite Talin 2014 offre leggerezza ma potenza. Ogni calice porta con sé un senso di atemporalità: sia in cantina, sia nel bicchiere. **Un vino che durerà per sempre.**

Vite Talin 2014 bestätigt all seine Qualitäten. Zumal diese der Rebe Einzigartigkeit und hohen Wiedererkennungswert geben, sorgen sie auch für Schutz gegen Krankheiten und ungünstige Klimabedingungen.

Das Anbaujahr 2014, welches im März begann, verlief mit andauerndem Regen und einigen Hagelschauern. Deshalb haben wir uns dazu entschieden, vorbeugende Maßnahmen zu treffen. So wurde der Rebschnitt früher als gewohnt und zu drei verschiedenen Zeitpunkten getätigt, um an jeder Pflanze die Entwicklung der richtigen Traubenmenge zu ermöglichen. Unser Ziel war es, die perfekte Balance zwischen der Menge an Trauben und der Bekömmlichkeit ihrer Beeren zu finden. Stets die Natur der Rebe respektierend haben wir so gezielte Eingriffe im

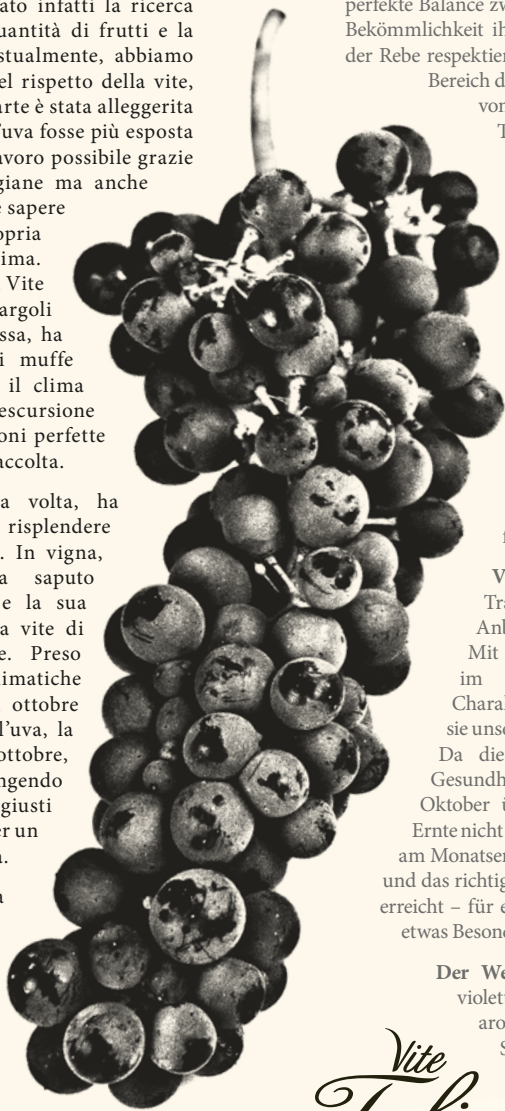
Bereich der Fruchtstände gemacht: Diese wurden von überschüssigen Blättern befreit, um die Trauben optimal mit Sonnenlicht und Luft zu versorgen – ein Arbeitsschritt, ermöglicht durch manuelle und fachkundige Kompetenz sowie die Ratio des Winzers, der die besten Entscheidungen für seine Weinreben treffen muss, auch im Hinblick auf Wetterbedingungen. Dies, wie auch die Physiologie von Vite Talin, deren Weinbeeren sehr locker stehen und von einer dicken Schale umgeben sind, hat das Risiko von Schimmel oder Fäulnis beseitigt. Erst im September hat sich das Wetter gebessert und lieferte mit günstigen Temperaturen perfekte Bedingungen für Reifung und Ernte.

Vite Talin 2014 hat wieder aufs Neue Trauben hervorgebracht, die mit ihrem Anbaugebiet um die Wette strahlen. Mit jeder Saison konnte die Rebe sich im Weinberg behaupten: Dank ihres Charakters und Ausdauervermögens wurde sie unseren Produktionszielen vollends gerecht. Da die Wetterbedingungen, wie auch der Gesundheitszustand der Trauben, den ganzen Oktober über einwandfrei blieben, musste die Ernte nicht vorverlegt werden und konnte pünktlich am Monatsende erfolgen. So wurden die ideale Reife und das richtige Gleichgewicht im Inneren der Beeren erreicht – für einen Wein, dessen Komplexität ihn zu etwas Besonderem macht.

Der Wein Seine Farbe ist tief-rubinrot mit violetter Tönung. Im Glas entfaltet er seine aromatische Vielfalt, die mit jedem Schwenk in den Vordergrund tritt. Er entfesselt Aromen dunkler Früchte, reifer Schwarzkirschen und von Lakritz, welche von leichten Holz- und Vanillenoten abgerundet werden und ein delikates Bukett

ergeben. Am Gaumen sind die Tannine deutlich zu erfühlen. Die Säure ist ausgeglichen und der Nachhall langanhaltend. Eine insgesamt schon reife, jedoch harmonische Struktur, die bereits in diesem frühen Stadium die Sinne anregt, mit einer schillernden, starken Persönlichkeit. Dabei ist der Wein natürlich für die Alterung bestimmt: Seine volle Reife erreicht er im Laufe von ungefähr zwei Jahrzehnten.

Vite Talin 2014 bietet Leichtigkeit, gepaart mit Kraft. Jedes Glas birgt ein Gefühl von Zeitlosigkeit, ob im Weinkeller oder bei Tisch. **Wahrhaftig ein Wein für die Ewigkeit.**



Vite
Talin