

2 0 1 4

A L E S T E

S A N D R O N E

BAROLO

L'esperienza cresce e si perfeziona

Nel cuore del Barolo. Dal cuore del paese di Barolo la lunga collina dei Cannubi si protende in direzione nord, delimitando sostanzialmente due versanti, uno che guarda ovest e l'altro che si rivolge a est. In una parte di questa collina, tradizionalmente denominata Cannubi Boschis nasce questo Barolo, che sintetizza i caratteri regali del Nebbiolo, di una terra marnosa e moderatamente compatta e di un clima che ogni anno sorprende per la sua originalità.

Frutto dell'esperienza. Nel Barolo, Cannubi Boschis è una vigna preziosa. La coltiviamo e vinifichiamo con orgoglio dal 1985, certi della sua unicità e del suo straordinario potenziale produttivo. Dal 2013 il nome di Barolo Cannubi Boschis si è convertito in Barolo Aleste. Luciano ha voluto così dedicarlo ai suoi nipoti, Alessia e Stefano.

In ogni caso, è un vino che sa evolversi col tempo. Solo dopo anni di lenta e silenziosa evoluzione, si sa che il Nebbiolo regala i suoi caratteri migliori. Anche il nostro Barolo Aleste è uno dei protagonisti del progetto "*sibi et paucis*".

- Barolo DOCG
- 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 18 mesi
- Prima annata 1985 Cannubi Boschis dal 2013 in poi ALESTE
- Vigneto nel comune di Barolo: Cannubi Boschis
- Gradazione alcolica: 14 %
- Tempo di beva consigliata: 2025 - 2045

Note di degustazione

Il Barolo Aleste Sandrone 2014 è un vino di elegante personalità, capace di resistere al tempo e trasferire negli anni la nobiltà dell'origine e lo stile dei suoi caratteri.

Nel calice, il colore è di un bel rosso granato, deciso e brillante. Il passare degli anni lo arricchirà di raffinati riflessi che ricordano il sole al tramonto.

Il profumo, ricco e complesso, esordisce con le note floreali di iris, erbe aromatiche e fieno, poi quelle fruttate di lampone e fragolina di bosco, infine l'etereo e le spezie come la cannella e il pepe verde e altre ancora come il tabacco.

Ricco e deciso è il sapore, caldo e avvolgente, prodigo di retrogusti olfattivi che ricordano ancora le spezie e i sentori più evoluti delle confetture, delle spezie e del tabacco.

È vino di spessore, strutturato e longevo, ma colmo di caratteri eleganti: acidità e tannino frenano già la loro esuberanza e si fanno virtuosi e vellutati.

Andamento dell'annata 2014

L'annata 2014 nonostante sia stata una delle più complesse degli ultimi anni, ha riservato piacevoli sorprese vista la qualità delle uve vinificate dovuta ad un favorevole finale di stagione.

La primavera, in seguito a un inverno mite, si è affacciata in modo graduale ma precoce. La quantità di precipitazioni nell'estate è stata oltre la media assistendo ad un paio di occasioni a vere e proprie "bombe d'acqua", molto localizzate ed intense. Particolarmente rilevanti sono state le piogge del 23 e del 29 luglio, che hanno avuto però esiti profondamente diversi: in alcune zone si sono registrati 63 mm di pioggia in un solo giorno, mentre a soli 15 Km di distanza appena 13 mm. Il mese di settembre è stato indubbiamente positivo dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica, contribuendo in modo determinante alla maturazione dell'uva e alla composizione del suo quadro fenolico. Il Nebbiolo è la varietà che ha avuto la risposta migliore alle belle condizioni climatiche che hanno accompagnato le uve al raggiungimento della maturazione, e laddove si siano svolte correttamente le operazioni di diradamento e pulizia del grappolo si sono raggiunti risultati eccellenti.

Le operazioni di vendemmia sono iniziate nel mese di ottobre a partire dal 10 e protrattesi fino al 18.