

2 0 2 2

SANDRONE

DOLCETTO D'ALBA

Piacevole semplicità

Stile di Langa. Tra la vite di Dolcetto e le colline di Langa c'è un patto che dura da secoli. Non solo perché il vitigno è nato su queste colline alla destra del fiume Tanaro. Soprattutto, per il forte legame che si è intrecciato nel tempo tra questo vitigno e il suo vino e la gente che vive queste zone. Se è abituale guardare le colline e rintracciare sui loro crinali i filari di Dolcetto ben caratterizzati nelle varie stagioni dell'anno, altrettanto consueto è osservare la tavola di queste case e trovare nei calici i colori e i profumi giovanili e fragranti del Dolcetto d'Alba.

Immediata fragranza. Addirittura undici sono i vigneti di Dolcetto che coltiviamo sulle colline più alte del Barolo: sono "terre bianche", a forte impronta calcarea, con giaciture impegnative e altitudini che superano spesso i 350-400 metri sul livello del mare. Anno dopo anno, lavoriamo queste vigne con passione e nel cuore di settembre raccogliamo le loro uve ben mature. Dopo la vinificazione separata, selezioniamo le partite migliori per creare un vino d'assemblaggio secondo la tradizione di Langa. La bottiglia incorona la qualità e regala un vino giovane e fragrante che allietta con la stessa autorevolezza la tavola quotidiana e quella della festa.

- Dolcetto d'Alba DOC
- Dolcetto 100 %
- Fermentazione spontanea
- Macerazione e fermentazione alcolica in tini aperti di acciaio
- Fermentazione malolattica e elevazione in contenitori di acciaio
- Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi
- Vigneti nei comuni di:
Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol e Castelletto
Novello: Ravera e Rocche di San Nicola
Barolo: Rivassi
- Gradazione alcolica: 13 %
- Tempo di beva consigliata: 2023 – 2026

Note di degustazione

Il Dolcetto 2022 porta con sé gli elementi distintivi dell'annata, capace di mostrare la forza della vite.

Il vino, nel calice, appare rubino, compatto e dai riflessi violacei. Al naso spiccano gli aromi di prugna, mora, marasca e, sul finire, si percepiscono leggere note speziate.

In bocca l'entrata è dolce, avvolgente, si avverte un vigoroso volume sorretto da una trama di tannini maturi che danno la sensazione di compattezza e di grande struttura.

L'acidità è ben rapportata, tanto da far percepire una nota di freschezza. Conclude il percorso in bocca un finale appena ammandorlato.

Andamento dell'annata 2022

Resistenza e resilienza. Sono queste le parole che racchiudono e identificano l'annata 2022. Resistenza intesa come attitudine della vite che ha saputo sopravvivere ed esprimersi, dimostrandosi una pianta parsimoniosa e con un grande spirito di adattabilità. Resiliente come, per natura, è la vite, capace di far fronte allo stress e alle avversità uscendone rafforzata.

La stagione 2022 ha avuto inizio con un autunno povero d'acqua. Solo a inizio dicembre, si è svolta una prima abbondante nevicata che, grazie alle basse temperature, ha lasciato a lungo la neve tra i filari.

L'inverno è stato mite e asciutto, solo verso la fine, è stata registrata una temperatura inferiore rispetto alla media stagionale degli ultimi vent'anni.

Il germogliamento in primavera si è svolto in tempi normali, se comparati a quelli degli anni Ottanta. Durante le prime fasi è caduta molta acqua: in pochi giorni sono scesi 70-80 mm.

Dopo questo evento è iniziata una fase calda-asciutta, con il giorno successivo sempre più caldo del precedente, ma la pianta tornava a respirare con la notte e l'abbassarsi delle temperature. La tendenza è stata rispettata, per tutte le fasi fenologiche, fino alla vendemmia che si è svolta, di conseguenza, circa due settimane prima. Le uve sono giunte in cantina sane, alla vista con acini più piccoli rispetto alla media ma dal perfetto equilibrio acido.

Il ruolo dell'uomo è stato limitato quanto fondamentale: per cui sono stati pochi gli interventi contro le malattie. Ancora una volta sono l'esperienza e le competenze del viticoltore a guidarlo nelle scelte, prima tra tutte, quella di non intervenire, come atto pensato e voluto.

La vendemmia si è svolta dal 22 agosto al 2 settembre.

