

2 0 1 8

LE VIGNE

SANDRONE

BAROLO

## Come una volta

**Arte antica.** Barolo LE VIGNE interpreta la tradizione delle Langhe e del Barolo tramandando l'antica e sapiente arte dell'assemblaggio da uve di più vigneti. Abbiamo ripreso questa storica usanza lavorando solo con lieviti indigeni e tenendo separate le uve fino all'assemblaggio, anziché unirle già in fase di fermentazione.

**Una diagonale perfetta.** Abbiamo selezionato meticolosamente quattro vigneti per mettere in evidenza tutte le caratteristiche della zona del Barolo. I vigneti di Baudana a Serralunga d'Alba, Villero a Castiglione Falletto, Vignane a Barolo e Merli a Novello riflettono una diagonale perfetta lungo tutta l'area, che comprende terreni diversi: leggeri e sabbiosi, più compatti e profondi, ad altitudini ed esposizioni diverse.

**Ogni anno una scoperta.** Vendemmiati, vinificati e affinati separatamente, uniamo nell'assemblaggio le partite in grado di esprimere le unicità dei vigneti ed esaltare le particolarità di ogni annata.

Solo dopo anni di lenta e silenziosa evoluzione, si sa che il Nebbiolo regala i suoi caratteri migliori. Anche il nostro Barolo LE VIGNE 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 18 mesi
- Prima annata: 1990
- Vigneti nei comuni di:
  - Barolo: Vignane
  - Castiglione Falletto: Villero
  - Novello: Merli
  - Serralunga d'Alba: Baudana
- Gradazione alcolica: 14%
- Tempo di beva consigliata: 2025 – 2040

## Note di degustazione

L'annata 2018, calda ma non troppo, ci ha regalato un Barolo "Le Vigne" di grande delicatezza e ottima struttura.

L'aroma al naso è deciso, ma non esplosivo, si esprime in modo equilibrato e spontaneo, emanando dal bicchiere note speziate che risaltano frutti neri e rossi.

Il sapore al palato è esteso e coinvolgente e ricorda annate come il 2012 ed il 2015, di caratteristiche climatiche simili.

I tannini sono maturi, ampi e vellutati, la sensazione in bocca è di una pienezza equilibrata, non eccessiva.

L'acidità è fresca ed il finale è persistente con una marcata nota minerale.

## Andamento dell'annata 2018

Dopo la soffocante stagione 2017, il 2018 è iniziato con una buona quantità di neve invernale e di piogge primaverili che hanno rigenerato il terreno arido. Il clima umido è durato fino ad aprile, in parte complicando il lavoro finale nel vigneto e provocando un'apertura leggermente tardiva delle gemme.

La fioritura è avvenuta in condizioni normali. Nella nostra zona di coltivazione, l'inizio dell'estate è stato caratterizzato da acquazzoni occasionali che hanno reso il clima estremamente umido. Per mantenere il vigneto sano ed impedire alla Peronospora di dilagare, si è quindi resa necessaria una grande attenzione nell'effettuare con regolarità i trattamenti più appropriati.

La vendemmia verde si è resa necessaria per quasi tutte le varietà di uva, al fine di ottenere una produzione di frutta della miglior qualità possibile. In vigna è stato necessario effettuare un lavoro molto accurato per arrivare al massimo equilibrio del raccolto. Lo sviluppo del frutto è stato graduale durante l'estate, con temperature in forte aumento da metà luglio in poi, e con un lungo e costante periodo di bel tempo che ha aiutato le uve a maturare pienamente.

Rispetto alle precoci annate precedenti, il periodo di vendemmia è stato più ordinario ed in generale le quantità leggermente superiori.

In conclusione, possiamo dire che è stata un'annata di media caratura, che ha richiesto la massima attenzione dei coltivatori nella gestione del vigneto; per ottenere il massimo risultato è stato necessario un lavoro manuale sulle piante decisamente maggiore del normale. Alla fine, il risultato è stato migliore di quanto ci si aspettasse all'inizio della campagna.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 2 al 22 ottobre.