

2 0 2 2

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 strategiche 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: 13,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2026 - 2036

Note di degustazione

Questo vino, al naso, manifesta aromi di ciliegie rosse, melograno e fiori. Al palato, evidenzia un buon equilibrio con tannini decisi e raffinati.

I suoi profumi di fiori bianchi, gelsomino e ibisco gli conferiscono un je ne sais quoi di esotico.

A volte il Nebbiolo per eleganza e caratura ci rimanda a certi pinot neri di Borgogna, è proprio il caso di questo Valmaggione, che anche grazie alla sua origine esalta questa peculiarità.

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, che si sono avvantaggiate delle forti escursioni termiche arrivate a inizio settembre, 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 15 al 23 settembre.

