

2 0 1 7

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: 14,5%
- Tempo di beva consigliata: 2024 – 2044

## Note di degustazione

Il caldo ciclo vegetativo del 2017 ha conferito al Barolo Aleste una struttura intensa, fruttata e densa. Sono presenti i tipici e dolci aromi della ciliegia rossa e del lampone, con un piacevole tocco di rovere e complesse note balsamiche.

Al palato il vino riempie la bocca. È pieno e ricco, robusto e inebriante nella parte anteriore e poi ancora strutturato al centro e nella parte posteriore. I sapori di frutta rossa sono profondi e ricchi, tipici di questo territorio in un'annata più calda, seguiti poi da un palato medio ben strutturato con audaci tannini che necessiteranno di 4-6 anni di affinamento in bottiglia per fondersi insieme. L'impronta della frutta è molto netta e persistente con un finale minerale e con tannini a grana fine.

Il vigneto Cannubi Boschis ci offre sempre vini maturi, pieni ed eleganti. Il 2017 è un grande esempio per un buon invecchiamento a medio lungo termine.

## Andamento dell'annata 2017

Caldo e asciutto sono le parole che descrivono l'annata 2017. Vanno anche ricordate le buone escursioni termiche tra giorno e notte che hanno dato sollievo anche nelle giornate più calde d'estate.

L'inverno mite ha stimolato il germogliare precoce ed il ritorno del freddo ad aprile ha rallentato il percorso vegetativo. In prefioritura e fioritura, il freddo ha causato una selezione degli acini, favorendo la formazione di grappoli più spargoli ed una migliore circolazione dell'aria. L'arrivo dell'anticiclone ha garantito tempo stabile facilitando una maturazione anticipata rispetto alla media.

L'estate, calda ed asciutta, ma con buone escursioni termiche, ha contribuito alla graduale maturazione dei grappoli e ad una rapida invaiatura.

A partire da inizio settembre le temperature sono scese molto, con forti sbalzi termici tra giorno e notte ed avvicinandosi maggiormente alle medie stagionali. Ne ha giovato tanto il profilo polifenolico delle uve a bacca nera a ciclo vegetativo medio-lungo, come il Nebbiolo e la Barbera, che hanno registrato dati migliori rispetto ad altre annate "calde". Infatti, si sono ottenuti valori superiori sia in termini di quantità che di estraibilità, fattore quest'ultimo essenziale per vini ad invecchiamento.

Di certo ricorderemo quest'annata come una delle più precoci.

Nonostante i timori di inizio estate, la vendemmia 2017 (27.09. - 29.09.), ci lascia vini di prospettiva importante, confermando la grande vocazione del territorio.