

2 0 1 9

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: 2026– 2045

Note di degustazione

Il Barolo Aleste 2019 evidenzia il carattere del privilegiato sito della collina dei Cannubi: in un anno più fresco come il 2019, esso esibisce più generosità ed espansività di quanto ci si aspetterebbe normalmente.

Il caldo e basso sito dei Cannubi ha conferito a questo giovane vino corpo e sostanza, pur conservando la solennità e la capacità di invecchiamento tipiche delle annate più fresche.

Al naso è ancora chiuso, ma emana già note di rosa, violetta, frutti neri e spezie.

Al palato il vino è ancora in una fase un po' grezza, ma qualche anno di pazienza ricompenserà il collezionista con un vino di eleganza e potenza fuori dal comune, caratteristiche distintive dei prodotti della collina dei Cannubi. Al palato si apprezzano sapori di frutti di bosco, liquirizia e spezie, con note di rose, catrame e minerali.

L'annata 2019 ci ha regalato dei "classici moderni" di cui il Barolo Aleste 2019 è un'ottimo esempio.

Andamento dell'annata 2019

L'umido e il lungo inverno insieme ad una precoce primavera hanno riportato nel terreno una buona idratazione. La ripresa del ciclo vegetativo è avvenuta nella norma, portando il germogliamento a fine marzo. Il vero caldo è arrivato solo dopo la fioritura, piuttosto verso la fine di giugno, protraendosi per almeno 10 giorni, aiutando così la formazione degli acini.

Il resto del ciclo vegetativo è stato più freddo del normale, fatta eccezione per 10 giorni di caldo moderato appena prima dell'invaiaura. Piogge intermittenti durante l'estate hanno rinfrescato le viti e la sottovegetazione.

Il forte acquazzone del 5 settembre ha rovesciato grandine su alcune aree di Barolo e Barbaresco. Fortunatamente, nessuno dei nostri vigneti è stato colpito.

Dal 6 settembre in avanti le condizioni sono state perfette per tutto il resto del periodo di vendemmia, con giornate calde e secche e notti rinfrescanti.

Il vitigno Nebbiolo, che per sua natura è resistente, capace di esprimere il meglio anche in condizioni estreme, ha beneficiato dell'andamento climatico dell'annata, consentendo un equilibrio ottimale tra frutta e acidità.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte il 12 ottobre.

