

2 0 1 5

SANDRONE

BARBERA D'ALBA

## Generosa Vitalità

**Dal Monferrato alla Langa.** Originario delle colline del Monferrato, nella seconda parte dell'Ottocento il vitigno Barbera ha raggiunto anche i terreni vocati alla vite nel Roero e poi in Langa. Su queste colline ha selezionato, spesso in competizione con il Nebbiolo, gli spazi a sé più congeniali, quelli dove prevalgono i terreni marnosi e compatti e dove le piante possono beneficiare più a lungo dei raggi del sole. Da questa speciale simbiosi è nato il vino Barbera d'Alba, fruttato e sapido, un altro protagonista della vigna e della cantina.

**Equilibrio e armonia.** In questo universo produttivo sono diversi i vigneti che coltiviamo a Barbera sulle colline del Barolo; ognuno esprime caratteri originali, dettati dalla particolarità del terreno e del microclima. A ogni vendemmia raccogliamo a mano i loro grappoli e li vinifichiamo separatamente per tradurre nei vini i riferimenti dell'origine. Dall'assemblaggio di questi vini nasce la nostra Barbera d'Alba che maturiamo per 15 mesi in fusti di rovere francese, alcuni nuovi e alcuni di secondo passaggio che meglio sanno bilanciare la naturale struttura del vino, profondamente ispirata al fruttato, alla fragranza e a un tannino mai troppo incisivo.

- Barbera d'Alba DOC
- Barbera 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
- Vigneti nei comuni di:  
Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol  
Novello: Ravera e Rocche di San Nicola
- Gradazione alcolica: 14 %
- Tempo di beva consigliato: 2018 – 2028

## Note di degustazione

La Barbera d'Alba 2015 è un vino di grande espressività, frutto di un'annata impeccabile, con un andamento climatico che ha rasentato la perfezione. Lo ribadiscono la sua naturale struttura e il calore avvolgente dei suoi caratteri.

Rosso rubino è il colore, deciso e compatto, con preziosi riflessi purpurei.

Il profumo è ricco e complesso: le iniziali note fruttate ricordano i frutti rossi maturi, la prugna e il mirtillo nero. Poi compaiono altri sentori, quelli speziati che propongono il cacao e la vaniglia, quelli eterei e infine un gradevole ricordo di legno tostato.

Il sapore secco e intenso, esprime la sua persistenza aromatica con note fruttate e di confettura. La sua acidità rende ancora più nitida la bevibilità del vino.

## Andamento dell'annata 2015

L'annata 2015 si è caratterizzata per un periodo di caldo straordinario e uno più fresco che ha consentito la perfetta maturazione delle uve regalando vini generosi, equilibrati ed armonici.

Sette settimane di caldo straordinario dall'ultima settimana di giugno fino al 14 agosto sono state interrotte da una serie di forti temporali che hanno rapidamente portato temperature più fresche per la quasi perfetta maturazione nelle ultime dieci settimane del ciclo vegetativo.

I vini di questa annata mostrano tutta la generosità e l'ampiezza nei sapori e negli aromi.

Nel corso degli ultimi 20 anni abbiamo imparato molto in merito all'importanza dei giusti tempi per le operazioni in vigneto. Pratiche fondamentali sono state ottimizzate grazie a defogliazioni più attente, maggiore libertà di crescita naturale per la vegetazione e soprattutto tempismi migliori. Diradare troppo presto, infatti, porta spesso ad avere frutta matura con eccessive concentrazioni e note di surmaturazione, mentre farlo troppo tardi causa percezioni fenoliche amare e astringenti.

Molte delle innovazioni che abbiamo sviluppato nel corso degli anni più caldi sono stati messe in atto nel 2015 per ottenere frutta matura ed i risultati finali della nostra gestione del vigneto parlano nel bicchiere. Così l'annata 2015 si distingue per buona maturazione e una frutta estremamente avvolgente. Il 2015 è un bellissimo esempio di generosità, equilibrio e armonia.