

2 0 1 6

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 dei vigneti e delle cantine piemontesi.

Equilibrio e armonia. In questo universo produttivo sono sette 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 nei contenitori di legno, soprattutto recipienti nuovi 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: Rocche di San Nicola e Ravera
Barolo: Albarella
- Gradazione alcolica: 14%
- Tempo di beva consigliata: 2020 – 2030

Note di degustazione

Frutto di un'annata dalle armoniche alternanze climatiche, la Barbera d'Alba 2016 Sandrone è un vino elegante e complesso allo stesso tempo.

Rosso purpureo è il colore, intenso e tenace, con eleganti riflessi rubini.

Il profumo è ampio ed esuberante: all'inizio le note fruttate richiamano i frutti rossi maturi, la ciliegia sotto spirito, la prugna e la confettura. Poi compaiono i sentori morbidi come il cacao e speziati come il pepe nero, quelli eterei e infine il gradevole richiamo al legno tostato.

Il sapore è secco, caldo e pieno; la persistenza aromatica richiama ancora le note fragranti e la confettura di frutti rossi. La spiccata acidità ne rende più nitida e fragrante la bevibilità.

Nel complesso è una Barbera d'Alba giovane e di belle promesse. Una leggera spigolosità giovanile derivante da tannino e acidità ancora in esubero lascia intravedere una futura, preziosa armonia. Ama i piatti sapidi e di solida complessità, in prevalenza le carni rosse, anche stufate.

Andamento dell'annata 2016

Nel 2016, l'inverno è stato mite e poco nevoso. Le prime settimane dell'anno sono state molto secche. Le precipitazioni, soprattutto pioggia, sono arrivate a fine febbraio. Fresca è stata la primavera, soprattutto aprile e maggio, con numerose precipitazioni. Di solito, maggio è come un anticipo dell'estate. In Langa lo chiamano la "caldaia di maggio", ma nel 2016 non ha bollito. L'estate si è rivelata una stagione alterna. I primi calori sono arrivati a fine giugno e poi c'è stata un'alternanza continua tra brevi periodi di caldo (5-7 giorni) e temporali improvvisi che riportavano temperature più miti. A fine agosto il clima ha cambiato ritmo. L'ultima fase del mese e tutto settembre hanno regalato le giornate migliori. A un certo punto si è innescato il clima "autunnale", caldo di giorno e fresco di notte, con le temperature diurne che sfioravano spesso i 30 gradi. Nelle vigne di Langa e Roero, il clima 2016 ha condizionato le fasi vegetative della vite. Lo scarso freddo invernale ha favorito il germogliamento precoce; poi lo sviluppo vegetativo ha cominciato a rallentare. Fioritura e allegagione sono avvenute in leggero ritardo rispetto alla media, ma con regolarità, influenzando positivamente la fertilità dell'annata. D'estate il rallentamento delle fasi vegetative è stato più consistente e così l'invaiaura è iniziata 13-15 giorni dopo rispetto al 2015. Questo ritardo ha influenzato sia le fasi finali di maturazione, sia i periodi di raccolta molto scalari delle varie parcelle, in funzione di giacitura ed esposizione.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 27 settembre al 8 ottobre.