

2 0 1 7

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

Il Barbera ama il caldo e il 2017 ce ne ha regalato in abbondanza. Questo vino è l'esempio più eclatante di Barbera d'Alba. Al naso è davvero prorompente con note di frutti maturi e speziati che si fondono alla complessità del legno, facendo da cornice ad un cuore olfattivo di piccoli frutti neri e polposi. Al palato è un trionfo di soli frutti scuri e maturi che si traducono in more, lamponi, ribes nero, susine che si uniscono a polvere di cacao, cioccolato e ancora spezie. Persistente, concentrato e generoso, ha un ottimo livello di acidità con piacevoli retrogusti finali.

## Andamento dell'annata 2017

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

L'inverno mite ha stimolato il germogliamento precoce delle piante. Un ritorno anomalo del freddo ad aprile, che ha riportato il gelo nei fondivalle, ha rallentato il percorso vegetativo. In prefioritura e fioritura, il freddo ha determinato la selezione degli acini, favorendo la formazione di grappoli più spargoli con una migliore circolazione dell'aria. L'insediamento dell'anticiclone ha garantito tempo stabile favorendo la maturazione in anticipo sulla media.

L'estate, calda e asciutta, ma con buone escursioni termiche, ha guidato con mano sicura la graduale maturazione dei grappoli. In particolare, l'invaiaitura si è verificata con ampio anticipo, anche nei confronti delle annate più precoci.

A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono scese sensibilmente e si è potuto notare un andamento più vicino alle medie stagionali con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte. A giovare maggiormente di questa situazione è stato il profilo polifenolico delle uve a bacca nera a ciclo vegetativo medio – lungo, come il Nebbiolo e la Barbera, che hanno fatto registrare dati che differiscono rispetto ad altre annate "calde". Infatti, quest'anno si osservano valori migliori sia in termini di quantità, ovvero di accumulo di antociani e tannini, sia in termini di estraibilità, fattore quest'ultimo essenziale sui vini ad invecchiamento.

In sintesi, è stata sì un'annata anticipata, ma la vite ha comunque potuto compiere il suo sviluppo in modo completo.

Si è rilevata una minore resa quantitativa nel vigneto. In base a quanto rilevato possiamo sicuramente ricordare quest'annata come una delle più precoci degli ultimi anni, visto che la raccolta dei nebbioli è iniziata nella seconda decade di settembre e si è conclusa all'inizio di ottobre, con un anticipo di circa due settimane rispetto alla norma.

La vendemmia 2017, si congeda lasciandoci vini di grande prospettiva, rispetto ai timori di inizio estate, confermando ancora una volta la grande vocazione.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 4 al 7 settembre.