

2 0 1 8

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: 2023 – 2030

## Note di degustazione

Il fresco e un protratto periodo vegetativo giovano particolarmente all'uva Nebbiolo, nonché alla Barbera se attentamente curata, regalando vini con una precisa e intrinseca espressione, mostrando al contempo austerità e generosità. Il 2018 è stato un esempio eclatante.

Il caldo ha fatto il suo vero ingresso verso la fine di settembre, con la giusta dose di sole e luce ha messo in risalto tutto il naturale splendore di una Barbera che inizialmente avrebbe potuto diventare spigolosa e asprigna.

La sua innata generosità aiuta ad esaltare i sentori di lamponi, frutti scuri e prunosi avvolti da fresche note minerali. Al naso una solida struttura con i tipici, intriganti aromi di prugna. Il profumo è possente di frutti neri e rossi, di leggiadre note vanigliate e speziate. L'equilibrio del sapore è dato dall'armonia tra frutta matura e dolci tannini.

## Andamento dell'annata 2018

Dopo l'arrovato 2017, il 2018 è iniziato con copiose nevicate invernali e le tanto attese piogge primaverili che insieme hanno contribuito ad irrorare in profondità le nostre colline. Il tempo piovoso si è protratto anche durante il mese di aprile, portando ad un leggero ritardo del germogliamento.

La fioritura è avvenuta in un momento di normali condizioni climatiche anche se l'inizio dell'estate, nel nostro areale vinicolo, è stato poi caratterizzato da acquazzoni che hanno contribuito ad aumentare l'umidità.

Queste particolari condizioni climatiche hanno richiesto molta cura da parte del viticoltore al fine di poter condurre un attento lavoro e mantenere i vigneti sani e al riparo dalla peronospora, che diversamente sarebbe dilagata.

Per quasi tutti i vitigni si è reso necessario intervenire con operazioni di diradamento mirate a contenere la produzione entro i limiti previsti dai singoli disciplinari relativi alle denominazioni DOC e DOCG.

Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale ed a partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente, il che, accompagnato da un lungo periodo di bel tempo stabile, ha favorito la maturazione delle uve senza però determinare anticipi sulle tempistiche legate alla previsione di vendemmia.

Il Dolcetto è stato il primo vitigno ad essere vendemmiato con un tenore in zuccheri nella media. La Barbera si è caratterizzata per un buono stato di salute. Il Nebbiolo, infatti, è arrivato alla raccolta secondo le tempistiche classiche ovvero con l'inizio del mese di ottobre e le operazioni di vendemmia sono durate circa tre settimane.

In conclusione, possiamo affermare che è stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto consentendo di ottenere risultati superiori alle attese di inizio campagna.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 28 settembre al 5 ottobre.