

2 0 1 9

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: 13,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2023 – 2030

Note di degustazione

Il freddo ciclo vegetativo del 2019 ci ha dato un Barbera di buona acidità con toni di frutti neri ed elementi minerali. Il vino presenta il bellissimo e denso color viola così tipico del Barbera. Al naso, l'aroma dei frutti rossi e neri si fonde con un accenno di legno nuovo (ma molto leggero, al 25%). L'annata 2019 non ha l'importanza e l'intensità di quelle come il 2015, 2011 o 2007, ma riesce ad esprimere brillantemente la caratteristica classica del Barbera. È molto esuberante al palato e il suo sapore spicca con chiarezza. Il Barbera 2019 può essere ottimamente abbinato a piatti ricchi come il maiale arrosto o le lasagne con béchamel. È preciso, concentrato, un Barbera di grande purezza.

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'invasatura. 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, benché la grandine sia passata molto vicina ai terreni di Baudana. 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. I vigneti che danno frutti al Valmaggioro e al Barbera si sono scrollati gli eccessi di pioggia, si sono asciugati in pochi giorni e hanno continuato la loro marcia verso l'ottima maturità. Barbera e Nebbiolo entrambi beneficiano di queste condizioni in quanto esse consentono un equilibrio ottimale tra frutta e acidità.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 23 settembre al 5 ottobre.