

2 0 2 0

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: 2022 – 2028

## Note di degustazione

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.

L'appetitoso palato rende questo vino incredibilmente versatile a tavola e in cucina, regalandoci un finale vibrante, scattante e durevole.

## Andamento dell'annata 2020

Il 2020 sarà ricordato come un anno di lunghi e alternati periodi di caldo e freddo che hanno prodotto un vino caratterizzato da entrambe le fasi.

L'anno è iniziato con un inverno mite, relativamente secco e con pochi giorni davvero freddi. Si è registrato un gennaio soleggiato, neve e pioggia a metà febbraio e tempo insolitamente caldo e secco nella prima metà di marzo. Nella seconda metà il clima si raffreddò nuovamente rallentando il ritmo della crescita vegetativa e permettendoci di recuperare un po' del tempo perso nei lavori.

Ad aprile e durante la stagione della crescita biologica si alternarono 4-5 giorni di sole a 1-2 di pioggia. Questo portò molta acqua alle piante e alle falde acquifere, ma complicò il programma del trattamento, in quanto l'umidità in eccesso causò serie infezioni di peronospora, i cui danni furono però contenuti grazie alla lunga esperienza di Luca. In maggio la fioritura si svolse con buone condizioni, creando i presupposti per la produzione di ottimi frutti.

Alla fine di luglio seguì un periodo caldo che tuttavia fu mitigato dall'alternanza di sole e pioggia e dalla quantità di riserve d'acqua accumulate in precedenza. Il mese di settembre presentò bel tempo nella prima metà, ma una serie di temporali che raffreddarono la regione, nella seconda. Le successive settimane furono esemplari, con giornate calde molto soleggiate e notti frizzanti. I frutti maturarono uniformemente e consistentemente, e le condizioni della vendemmia furono ideali.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 23 al 28 settembre.

