

2 0 1 6

SANDRONE

DOLCETTO D'ALBA

Piacevole semplicità

Stile di Langa. Tra la vite di Dolcetto e le colline di Langa c'è un patto che dura da secoli. Non solo perché il vitigno è nato su queste colline alla destra del fiume Tanaro. Soprattutto, per il forte legame che si è intrecciato nel tempo tra questo vitigno e il suo vino e la gente che vive in queste zone. Se è abituale guardare le colline e rintracciare sui loro crinali i filari di Dolcetto ben caratterizzati nelle varie stagioni dell'anno, altrettanto consueto è osservare la tavola di queste case e trovare nei calici i colori e i profumi giovanili e fragranti del Dolcetto d'Alba.

Immediata fragranza. Addirittura undici sono i vigneti di Dolcetto che coltiviamo sulle colline più alte del Barolo: sono "terre bianche", a forte impronta calcarea, con giaciture impegnative e altitudini che superano spesso i 350-400 metri sul livello del mare. Anno dopo anno, lavoriamo queste vigne con passione e nel cuore di settembre raccogliamo le loro uve ben mature. Dopo la vinificazione separata, selezioniamo le partite migliori per creare un vino d'assemblaggio secondo la tradizione di Langa. La bottiglia incorona la qualità e regala un vino giovane e fragrante che allietta con la stessa autorevolezza la tavola quotidiana e quella della festa.

- Dolcetto d'Alba DOC
- Dolcetto 100 %
- Fermentazione spontanea
- Macerazione e fermentazione alcolica in tini aperti di acciaio
- Fermentazione malolattica e elevazione in contenitori di acciaio
- Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi
- Vigneti nei comuni di:
Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol e Castelletto
Novello: Ravera e Rocche di San Nicola
- Gradazione alcolica: 13 %
- Tempo di beva consigliato: 2017 – 2021

Note di degustazione

Il Dolcetto d'Alba 2016 è il vino della gioventù spensierata, a suo modo complesso e di grande generosità.

Il colore è rubino intenso, piuttosto vivo anche per i frequenti riflessi violetti.

Esuberante è il profumo, decisamente fruttato, con note di ciliegia marasca, prugna e confettura di frutti rossi. Pochi sono i sentori eterei e accompagnano quelli speziati, che si accentuano con il tempo che passa.

Secco e moderatamente caldo è il sapore, vigoroso e compiacente, concluso da una gradevole nota amarognola.

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, 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'invaiaatura è iniziata 13-15 giorni dopo rispetto al 2015, tra il 25 luglio e il 10 di agosto.

Questo ritardo ha influenzato le fasi finali di maturazione e i periodi di raccolta delle varie uve. La vendemmia del Dolcetto si è svolta nell'ultima decade di settembre.