

2 0 1 7

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 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  
Barolo: Rivassi
- Gradazione alcolica: 13%
- Tempo di beva consigliata: 2018 – 2022

## Note di degustazione

Il Dolcetto d'Alba 2017 Sandrone è un vino giovane, di grande fragranza, a suo modo complesso e di bella personalità.

Il colore è rubino vivo e compatto, accompagnato da eleganti riflessi violetti.

Variegato è il profumo, prima di tutto fruttato, con gradevoli sentori di ciliegia marasca, prugna e piccoli frutti rossi. Seguono eleganti sentori eterei e quelli speziati, in particolare la cannella, che si accentuano e armonizzano con il tempo che passa.

Secco, intenso e moderatamente caldo è il sapore, vigoroso e compiacente, concluso da un gradevole ammandorlato finale.

Questo Dolcetto d'Alba è un vino eclettico, capace di accompagnare le varie pietanze di un pasto, senza eccezioni e titubanze.

## 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. L'insediamento dell'anticiclone ha garantito tempo stabile favorendo l'allegagione in forte 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'invaatura si è verificata con ampio anticipo, anche nei confronti delle annate più precoci.

Questa accentuata precocità si è conservata anche nelle settimane successive, portando le uve Dolcetto a essere vendemmiate 20-25 giorni prima della media.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte durante l'ultima settimana di agosto.