

2 0 1 8

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: 2019 – 2025

## Note di degustazione

Il nostro Dolcetto 2018 esprime tutti i segni distintivi del nostro stile di Famiglia. 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 2018

Dopo l'arroventato 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.

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 12 al 29 settembre.