

2 0 1 9

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 – 2024

Note di degustazione

Il 2019 è stata un'annata particolarmente difficile per l'uva Dolcetto, da sempre un uvaggio piuttosto volubile e sensibile; gli eventi atmosferici del 5 settembre hanno avuto spaventosi effetti negativi su tutti quei vigneti colpiti dall'insolita grandinata.

I nostri vigneti sono stati risparmiati, permettendoci di iniziare la nostra vendemmia intorno al 13 di settembre; il raccolto è stato nella norma in quantità, eccellente in qualità.

Il profumo è attraente, con sentori di succosi frutti neri, spezie e sottobosco. Il sapore è avvolgente e rinfrescante, con gradevoli note di prugna nera, lampone ed erbe. Il finale è fresco e vivace, con bei tannini morbidi che danno una certa struttura.

Questo è un vino eccellente, eclettico a tavola, prestandosi ad un'ampia varietà di abbinamenti gastronomici, ottimo con piatti semplici ma curati (di tutti i giorni) che ne esaltano la bevibilità.

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'invaiaura.

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. In generale il Dolcetto, piantato nelle zone marginali, ha sofferto pesantemente i danni causati dall'escursione termica, il Nebbiolo invece ne ha tratto solo beneficio.

La vendemmia per il Dolcetto è iniziata a metà settembre e per il Nebbiolo a metà ottobre, come da norma storica. Le quantità complessive sono state leggermente inferiori al 2018, ma la qualità dell'uva sicuramente migliore.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 13 al 27 settembre.