

2 0 2 0

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: 2021 – 2026

Note di degustazione

Il Dolcetto d'Alba 2020 evidenzia i vari risvolti dell'evoluzione che la stagione 2020 ha avuto, caratterizzata dall'alternanza di periodi caldi e freddi. Gli aromi di prugne mature e more esalano dal bicchiere, con accenni di elementi speziati ed una distinta nota minerale. Al palato, il vino è avvolgente, rotondo e gradevole, elegante, ricco ma equilibrato, e nel finale esprime una buona acidità. Si contraddistingue con una marcata espressione di fresca uva rossa, arricchita da sapori di more e mirtilli. I tannini moderati e maturi, danno al vino un senso di completezza ed una buona struttura. Finisce con limpida acidità ed eleganti tannini persistenti.

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 (14/09-21/09) furono ideali.