

2 0 1 6

LE VIGNE

SANDRONE

BAROLO

Come una volta

Arte antica. Barolo LE VIGNE interpreta la tradizione delle Langhe e del Barolo tramandando l'antica e sapiente arte dell'assemblaggio da uve di più vigneti. Abbiamo ripreso questa storica usanza lavorando solo con lieviti indigeni e tenendo separate le uve fino all'assemblaggio, anziché unirle già in fase di fermentazione.

Una diagonale perfetta. Abbiamo selezionato meticolosamente quattro vigneti per mettere in evidenza tutte le caratteristiche della zona del Barolo. I vigneti di Baudana a Serralunga d'Alba, Villero a Castiglione Falletto, Vignane a Barolo e Merli a Novello riflettono una diagonale perfetta lungo tutta l'area, che comprende terreni diversi: leggeri e sabbiosi, più compatti e profondi, ad altitudini ed esposizioni diverse.

Ogni anno una scoperta. Vendemmiati, vinificati e affinati separatamente, uniamo nell'assemblaggio le partite in grado di esprimere le unicità dei vigneti ed esaltare le particolarità di ogni annata.

Solo dopo anni di lenta e silenziosa evoluzione, si sa che il Nebbiolo regala i suoi caratteri migliori. Anche il nostro Barolo LE VIGNE è uno dei protagonisti del progetto "*sibi et paucis*".

- Barolo DOCG
- Nebbiolo 100 %
- Fermentazione spontanea
- Macerazione e fermentazione alcolica in tini aperti di acciaio
- Fermentazione malolattica e elevazione in fusti di rovere francese da 500 litri
- Affinamento in bottiglia 18 mesi
- Prima annata: 1990
- Vigneti nei comuni di:
Serralunga d'Alba: Baudana
Castiglione Falletto: Villero
Barolo: Vignane
Novello: Merli
- Gradazione alcolica: 14,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2028 – 2048

Note di degustazione

Il Barolo Le Vigne è da sempre un vino di grande struttura, profondità e longevità. L'annata 2016, per le sue caratteristiche climatiche esalta in maniera eclatante la sua chiara personalità. Le Vigne del 2016 al momento nasconde ancora il suo grande potenziale, pur mostrandosi avvolgente e sobrio. Necessita solo di pazienza per raggiungere il suo apice.

Al naso lentamente si schiudono sentori di amarene, liquirizia, sottobosco e distinti elementi floreali di violetta e rosa. Il sapore è dominato dai tannini dolci, avvolgenti e severi, che hanno bisogno di tempo per trovare un equilibrio con il frutto prodigioso e l'acidità che si nasconde sotto l'imponente struttura. Il finale sembra continuare all'infinito. Lasciamo che si prenda il suo tempo, noi ci crediamo molto!

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 e Roero, 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'invaiaura è iniziata 13-15 giorni dopo rispetto al 2015. Questo ritardo ha influenzato sia le fasi finali di maturazione, sia i periodi di raccolta molto scalari delle varie parcelle, in funzione di giacitura ed esposizione.

La vendemmia si è svolta dal 2 al 22 ottobre.