

2 0 1 9

VALMAGGIORE

SANDRONE

NEBBIOLO D'ALBA

Un'interpretazione eroica del Nebbiolo

L'anfiteatro. Nel Roero, a Vezza d'Alba, alla sinistra del fiume Tanaro, la collina concava di Valmaggione è uno dei migliori testimoni dell'origine e della qualità. Già in pieno Ottocento, le uve Nebbiolo prodotte nei suoi filari dettavano il prezzo per tutto il territorio. Negli anni Novanta, l'incontro con Valmaggione è stato per Luciano e Luca come colpo di fulmine: innamoramento a prima vista. Non solo per la storia e la lunga tradizione viticola, ma per la particolare unicità di quei suoi terreni sabbiosi uniti al microclima.

"Tutto a mano". Il nostro Valmaggione è un anfiteatro in faccia al sole, con piena esposizione. Va da ovest ad est passando per il Sud. Qui la natura è ricca e rigogliosa. La terra è soffice e sabbiosa, la giacitura estrema. Già nell'impianto del vigneto il rispetto della natura e delle tradizioni sono state strategiche e lo sono ogni giorno quando a mano coltiviamo filare per filare, quando vendemmiamo le uve più mature, quando le operazioni colturali fanno del vigneto un laboratorio di frutti buoni e originali.

Il Nebbiolo nel Roero. Tutt'intorno c'è il Roero, un territorio di colline impervie con una grande ricchezza varietale e agronomica, non solo viticola. Qui il Nebbiolo è l'Eleganza! E noi come un tempo, convinti e orgogliosi, desideriamo esprimere con il nostro Valmaggione la grazia e la raffinatezza del Nebbiolo.

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

- Nebbiolo d'Alba DOC
- 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 per almeno 9 mesi
- Prima annata: 1994
- Vigneto nel comune di Vezza d'Alba: Valmaggione
- Gradazione alcolica: 13,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2022 – 2030

Note di degustazione

Il Nebbiolo d'Alba Valmaggione 2019 è un esempio di prodotto che lo pone nella categoria dei più strutturati, che tra qualche anno avrà sviluppato il suo gran potenziale. I profumi di ciliegia rossa e lampone si uniscono con quelli del petalo di rosa e della liquirizia, il tutto esaltato da un accenno di pepe. Al palato, ha un peso intermedio ed è ben strutturato, con sapori di ciliegia rossa e mora. In bocca esprime una notevole dolcezza, senza mai pesare; è un vino che comunica delicatamente, ma con vigore. I tannini sono persistenti, maturi e molto strutturati, ma delicatamente amalgamati. Il suo duraturo finale secco termina con una nota di minerale.

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, protrandosi 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'invasatura. 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. Dal 6 settembre in avanti le condizioni sono state perfette per tutto il resto del periodo di vendemmia, con giornate calde e secche e notti rinfrescanti. I vigneti che danno frutti al Valmaggione e al Barbera si sono scrollati gli eccessi di pioggia, si sono asciugati in pochi giorni e hanno continuato la loro marcia verso l'ottima maturità. Barbera e Nebbiolo entrambi beneficiano di queste condizioni in quanto esse consentono un equilibrio ottimale tra frutta e acidità.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 3 al 10 ottobre.