

2 0 2 1

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: 2025 – 2035

Note di degustazione

Il Valmaggione 2021 è un'esperienza di equilibrio. Offre aromi gradevoli e vivaci di frutti rossi, rose, pepe bianco e violette appena raccolte. Al palato, i frutti rossi si evidenziano in primo piano, contornati da note di tabacco, spezie e minerali. I tannini sono forti e morbidi, ma conferiscono al vino la sua inconfondibile struttura di peso medio. L'acidità è piacevolmente fresca con un finale lungo e stratificato. Si apprezzano note persistenti di frutti rossi, grafite e terra.

Andamento dell'annata 2021

L'inverno 2020-2021 è stato estremamente nevoso. Le quattro nevicate accumulate alle quote più alte della zona del Barolo hanno superato i tre metri di altezza. Il clima si è poi riscaldato a marzo quando ci sono state due settimane di temperature insolitamente calde prima del gelo verificatosi all'inizio di aprile.

A seconda dei luoghi, il gelo è durato più o meno 48 ore, interessando tutta l'Europa. Le viti avevano già iniziato a germogliare, ma per fortuna i danni sono stati circoscritti alle quote più basse e alle zone dove le correnti spingevano l'aria fredda su per i pendii. Fortunatamente i nostri vigneti non sono stati colpiti.

La fioritura è avvenuta nella prima settimana di giugno, durante il primo periodo di vero caldo. In seguito, durante i mesi di giugno e luglio si sono alternati periodi caldi e freddi con opportuni temporali. L'ultima rilevante pioggia estiva è stata quella di metà luglio, che ha anche causato grandinate devastanti nelle zone di Monforte, Novello e nel Roero.

L'estate è poi proseguita regolarmente con scarse precipitazioni, contribuendo ad ottenere in vendemmia un quadro eccellente.

All'inizio di settembre le temperature notturne hanno iniziato a scendere e le piante hanno ricevuto un po' di refrigerio da alcuni temporali di metà mese.

Generalmente, nel 2021 la presenza delle malattie è stata bassa a causa della mancanza di umidità e di una buona circolazione dell'aria. Le piogge sono state scarse ma senza effetti collaterali sulle viti, piante notoriamente in grado di resistere. Le rese minori si sono tradotte, per l'uomo capace di leggere e interpretare i vigneti, in alta qualità.

Esistono significative similitudini termiche e climatiche tra il 2016 e il 2021, compreso il caldo torrido di agosto. La maggior differenza tra le due annate riguarda la quantità d'acqua: nel 2016 relativamente abbondante, mentre nel 2021 piuttosto carente.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 29 settembre al 7 ottobre.

