

La vite | poche foglie ma molto frastagliate, ruvide e spesse. La pianta meno vigorosa e, nel complesso, più contenuta, sia nell'aspetto, sia come produzione.

L'uva | di dimensioni ridotte, i grappoli, assai pruinosi, più piccoli così come gli acini. Il colore è molto intenso.

The vine | this variety has sparse vegetation, with leaves that are rough, thick and deeply indented. The plant is less vigorous and more contained, both in appearance and in terms of production.

The grapes | the bunches, like the individual grape, are smaller than average and display the typical Nebbiolo powdery-white bloom at maturity. Their color is very intense.



SANDRONE

Sandrone Luciano

Via Pugnane, 4 · 12060 Barolo · Italia

info@sandroneluciano.com · sandroneluciano.com

IT



EN



Quando il tempo è complice, alleato naturale ed elemento valorizzante.

Il 2013 è stata un'annata tradizionale, frutto della giusta alternanza climatica tra le stagioni. Vintage perché conforme a ciò che la memoria e la storia raccontano. Diversa da ciò che oggi consideriamo comune.

Vite Talin 2013 porta con sé tutti gli effetti positivi di un clima che, secondo lo stile Sandrone, può definirsi perfetto. La vite conferma tutti i tratti distintivi analizzati e studiati negli anni precedenti: ridotta vigoria per ciò che concerne sia l'aspetto, sia la produzione; le foglie sono poche, ruvide e spesse. Allo stesso modo, i grappoli si presentano più radi con acini piccoli e dal colore intenso. Nel corso della **stagione vegetativa 2013**, l'uomo viticoltore ha avuto il compito di assistere e accompagnare la vite nel suo percorso naturale. Si è lavorato sull'equilibrio della pianta, assecondandola, collaborando e sostenendola in ogni fase naturale. Un'annata traslata dove il ciclo naturale della vite ha saputo attendere. Il germogliamento è avvenuto, nel rispetto dei tempi classici, a partire dalla seconda metà di aprile mentre la fioritura si è concretizzata entro la prima metà di giugno, con oltre quindici giorni di ritardo rispetto alle medie stagionali degli ultimi anni. L'invaatura è stata raggiunta ai primi di agosto con acini dal colore blu scuro intenso. La vendemmia si è svolta in pieno autunno, sulla fine del mese di ottobre, godendo della grande escursione termica giornaliera, condizione ideale per la raccolta.

Il vino. Il prodotto dell'annata inaugurale di Vite Talin è un vino intenso da meditazione che ricorda "baroli" di 50 anni fa, quando essi tipicamente necessitavano di almeno 20 anni per superare la fase di affinamento. Ma questo non è un vino nostalgico; mostra tutta la paziente artigianalità di Luciano Sandrone, che ha impiegato 25 anni per sviluppare i metodi di vinificazione necessari affinché questo nebbiolo unico, riconoscibile per la sua tipica purezza cristallina, possa esprimere il massimo della sua potenzialità.

Il suo aroma presenta frutti profondi, come ciliegie e lamponi neri, con spiccate note di liquirizia, noce di cola e viola. Al palato, l'imponente struttura del vino è protagonista - le piccole bacche hanno un rapporto succo-buccia che dà origine ad un vino altamente tannico. Sebbene abbia una grande struttura, esso trasmettere una sensazione di leggerezza.

I tannini sono completamente maturi, la gradazione alcolica è ben equilibrata e l'acidità mantiene intatta la freschezza. Il finale sembra durare per sempre, con una sapidità e mineralità che coinvolgono la mente e i sensi. Come ai vecchi tempi, il collezionista paziente sarà ricompensato dopo oltre 20 anni di cantina. Il prodotto ideale è quello con 25-50 anni di età. Vite Talin 2013 esprime un volume più rustico, capace di ammalare lungo il percorso: un vino nato quindi per durare a lungo, raccontando di sé nel tempo.

Time: a friend, an ally, a giver of value.

The 2013 Vite Talin is a classic vintage, reflecting the regular course of the seasons that shaped its character. It seems to be sprung from old tales of tradition, different as it is from what we today consider commonplace.

The **2013 Vite Talin** carries within it all the positive effects of weather conditions which according to the Sandrone style, may be qualified as perfect. The vine confirms all its distinctive features analysed in the previous years: less lush both in terms of its appearance and fruit production, it presents fewer leaves that are thick and rough to the touch. Accordingly, its clusters are sparser, with smaller, intensely coloured berries. During the course of the **2013 growing season** the winemaker's task was to aid the vine in its development.

Throughout each phase, we supported the natural balance of the plants by tending to their needs and supplementing them with nutrients and care. 2013 followed its own leisurely rhythm. The budding occurred in late April at the normal time, while the flowers only appeared in the second half of June, 15 days later compared to the seasonal average of recent years. The harvest took place in the middle of autumn towards the end of October, when stark differences between night and day time temperatures created the perfect conditions.

The wine. The inaugural vintage of Vite Talin is a dense, brooding wine that recalls Baroli of 50 years ago, when they typically needed a minimum of 20 years to come out of the "closed" period. But this is not a nostalgic wine; it shows all the patient craftsmanship and gem-like transparency typical of Luciano Sandrone, who spent 25 years developing the vinification methods necessary for this unique nebbiolo to show itself at its best. The nose exhibits deep black fruits, especially black cherries and black raspberries, with powerful licorice, cola nut and violet notes. On the palate, the forbidding structure of the Vite Talin is at the front - the small berries contain a juice-to-skin ratio that results in this type of naturally highly tannic wine. Though it has a great structure, but still remains light on its feet - the tannins are fully ripe, the alcohol and extraction are balanced and the acidity keeps the freshness intact. Like in the old days, the patient collector will be rewarded after 20+ years of cellaring, but this wine has the trademark Sandrone polish and is immaculately clean. The finish seems to linger forever, with a sapidity and minerality that engages the mind as well as the senses. Best between 25-50 years of age.

The 2013 Barolo Vite Talin today has a more 'rustic' feel to it, which will evolve and transform itself as time goes by. And surely, this wine can be relied on to work its magic, year after year, after year. Decidedly born to last, it has its own spellbinding story to tell.



Vite
Talin