

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



Vite Talin 2014 conferma tutte le caratteristiche. Queste, oltre ad essere tratto distintivo e riconoscibile, hanno consentito alla pianta, classificabile come rustica, di essere più resistente sia alle malattie, sia alle avversità climatiche.

La stagione vegetativa 2014, iniziata a marzo, è stata accompagnata da continue piogge e qualche grandinata. Abbiamo quindi scelto di agire preventivamente: i diradamenti sono stati fatti anticipando i tempi tradizionali e in tre momenti distinti assicurando alla pianta l'adeguato carico di uva. Il nostro obiettivo è stato infatti la ricerca del perfetto equilibrio tra la quantità di frutti e la salubrità dei loro acini. Contestualmente, abbiamo deciso di intervenire, sempre nel rispetto della vite, sulla "fascia grappolo": questa parte è stata alleggerita dalle foglie in eccesso affinché l'uva fosse più esposta al sole, alla luce e all'aria. Un lavoro possibile grazie alle competenze manuali, artigiane ma anche alla ratio del viticoltore che deve sapere scegliere il meglio per la propria pianta, anche ed in relazione al clima. Questo, insieme alla fisiologia di Vite Talin, i cui grappoli sono spargoli e gli acini dalla buccia più spessa, ha azzerato l'eventuale rischio di muffe o marciumi. Solo a settembre il clima è migliorato, con una buona escursione termica e quindi con le condizioni perfette per la maturazione e poi per la raccolta.

Vite Talin 2014, ancora una volta, ha presentato un'uva in grado di risplendere più intensamente del territorio. In vigna, stagione dopo stagione, ha saputo distinguersi: il suo carattere e la sua caparbietà hanno permesso alla vite di sostenere tutta la produzione. Preso atto delle buone condizioni climatiche perdurate per tutto il mese di ottobre e del buono stato di salute dell'uva, la vendemmia si è svolta il 18 ottobre, senza anticipare i tempi, raggiungendo così la perfetta maturazione e i giusti equilibri all'interno dell'acino per un vino riconoscibile in complessità.

Il vino dal colore violaceo ma sempre vivo come il rubino, profondo. Al naso esprime la sua complessità aromatica, assecondando ogni giro di bicchiere. Sprigiona aromi e sentori di frutti neri, ciliegie scure e mature e radice di liquirizia, il tutto accompagnato da sottili note di legno e vaniglia, per un bouquet, nella totalità, delicato. Al palato, i tannini sono, attualmente, in prima linea. L'acidità è ben equilibrata e la persistenza del finale estremamente lunga. Una struttura, nel complesso, già matura ma armoniosa, capace, fin da subito, a solleticare i sensi con un trillo vibrante ed una personalità distinta. Un vino destinato, naturalmente, ad evolvere. La piena maturità sarà infatti raggiunta nel corso di un paio di decenni.

Vite Talin 2014 offre leggerezza ma potenza. Ogni calice porta con sé un senso di atemporalità: sia in cantina, sia nel bicchiere. **Un vino che durerà per sempre.**

Vite Talin 2014 confirms all of these characteristics. These traits, which account for the uniqueness and recognizability of the vine as more "rustic", have rendered the plant more resistant to both disease and hostile climatic conditions.

The 2014 growing season, which began in March, was characterized by continuous rainfall and a few hailstorms. Therefore, we decided to take preventive measures: thinning was performed earlier than usual and on three different occasions, ensuring that each plant carried the correct quantity of grapes. Our aim was, in fact, to obtain an ideal balance between fruit quantity and health. While always respecting the vine, we made

timely interventions in the "cluster area" to free the bunches from excessive leaves, which allowed the grapes to benefit from better exposure to sun, light and air.

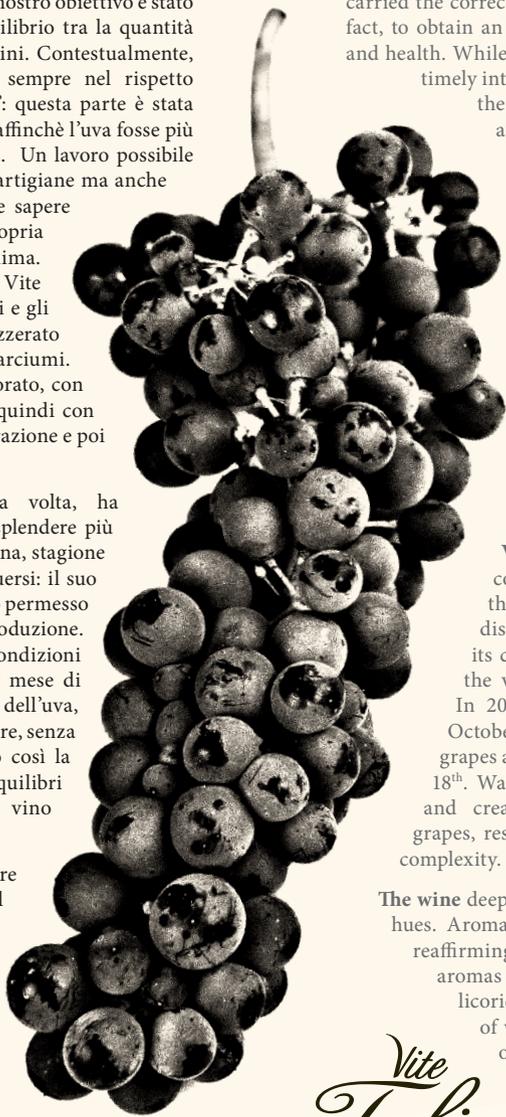
The work is only possible through manual and technical experience, supported by the skill of the winemaker, who must possess the ability to make effective choices for the plants given the climatic conditions. This work, along with the inherent physiology of Vite Talin, reduced the possible risk of mildew or rot. In September the weather improved, bringing with it a good temperature range and thus the perfect conditions for maturation and harvest.

Vite Talin 2014 produced grapes that could be considered among the finest of the region. Season after season Talin has distinguished itself within the vineyard: its character and fierceness have allowed the vine to fully meet our expectations. In 2014, favorable weather conditions in October and the excellent health of the grapes allowed us to harvest right on October 18th. Waiting allowed for perfect maturation and created the ideal balance inside the grapes, resulting in a wine recognizable for its complexity.

The wine deeply colored bright ruby red with violet hues. Aromatic complexity unfolds in the glass, reaffirming itself with every swirl. It releases aromas of dark fruit, black cherries and licorice root, accompanied with subtle notes of wood and vanilla, forming a bouquet of delicate nuances. In the mouth, the tannins predominate at this stage.

The acidity is well-balanced and the finish is extremely persistent. It presents a structure that is already mature yet harmonious yet able to tickle the senses with a vibrant thrill and a distinct personality. It is a wine naturally destined to evolve. Its full maturity will be achieved during the course of two decades.

Vite Talin 2014 offers lightness paired with potency. Every glass carries with it a sense of timelessness: both for the wine cellar and on the table. **A wine that will last forever.**



*Vite
Talin*