

2 0 1 8

A L E S T E

SANDRONE

BAROLO

## L'esperienza cresce e si perfeziona

**Nel cuore del Barolo.** Dal cuore del paese di Barolo la lunga collina dei Cannubi si protende in direzione nord, delimitando sostanzialmente due versanti, uno che guarda ovest e l'altro che si rivolge a est. In una parte di questa collina, tradizionalmente denominata Cannubi Boschis nasce questo Barolo, che sintetizza i caratteri regali del Nebbiolo, di una terra marnosa e moderatamente compatta e di un clima che ogni anno sorprende per la sua originalità.

**Frutto dell'esperienza.** Nel Barolo, Cannubi Boschis è una vigna preziosa. La coltiviamo e vinifichiamo con orgoglio dal 1985, certi della sua unicità e del suo straordinario potenziale produttivo. Dal 2013 il nome di Barolo Cannubi Boschis si è convertito in Barolo ALESTE. Luciano ha voluto così dedicarlo ai suoi nipoti, Alessia e Stefano.

In ogni caso, è un vino che sa evolversi col tempo. Solo dopo anni di lenta e silenziosa evoluzione, si sa che il Nebbiolo regala i suoi caratteri migliori. Anche il nostro Barolo ALESTE 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 per almeno 18 mesi
- Prima annata 1985 Cannubi Boschis dal 2013 in poi ALESTE
- Vigneto nel comune di Barolo: Cannubi Boschis
- Gradazione alcolica: 14%
- Tempo di beva consigliata: 2025- 2040

## Note di degustazione

Aleste 2018 rispecchia le peculiarità dell'annata, evidenziando le caratteristiche specifiche dei vigneti di bassa quota, caldi e riparati, sul fianco della rinomata collina dei Cannubi.

Al naso, gli aromi esalano dal bicchiere, rivelando profumi di lamponi e ciliegie rosse e scure, oltre alle note speziate tipiche dei Cannubi Boschis.

Al palato, il sapore è concentrato, profondo ed anche più completo rispetto a suo fratello "Le Vigne", esibendo carattere e tannini maturi che richiederanno alcuni anni per ammorbidirsi ed integrarsi pienamente.

Il finale esprime buona freschezza e tannini vellutati persistenti.

## Andamento dell'annata 2018

Dopo la soffocante stagione 2017, il 2018 è iniziato con una buona quantità di neve invernale e di piogge primaverili che hanno rigenerato il terreno arido. Il clima umido è durato fino ad aprile, in parte complicando il lavoro finale nel vigneto e provocando un'apertura leggermente tardiva delle gemme.

La fioritura è avvenuta in condizioni normali. Nella nostra zona di coltivazione, l'inizio dell'estate è stato caratterizzato da acquazzoni occasionali che hanno reso il clima estremamente umido. Per mantenere il vigneto sano ed impedire alla Peronospora di dilagare, si è quindi resa necessaria una grande attenzione nell'effettuare con regolarità i trattamenti più appropriati.

La vendemmia verde si è resa necessaria per quasi tutte le varietà di uva, al fine di ottenere una produzione di frutta della miglior qualità possibile. In vigna è stato necessario effettuare un lavoro molto accurato per arrivare al massimo equilibrio del raccolto. Lo sviluppo del frutto è stato graduale durante l'estate, con temperature in forte aumento da metà luglio in poi, e con un lungo e costante periodo di bel tempo che ha aiutato le uve a maturare pienamente.

Rispetto alle precoci annate precedenti, il periodo di vendemmia è stato più ordinario ed in generale le quantità leggermente superiori.

In conclusione, possiamo dire che è stata un'annata di media caratura, che ha richiesto la massima attenzione dei coltivatori nella gestione del vigneto; per ottenere il massimo risultato è stato necessario un lavoro manuale sulle piante decisamente maggiore del normale. Alla fine, il risultato è stato migliore di quanto ci si aspettasse all'inizio della campagna.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 10 al 18 ottobre.

