

2 0 2 0

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 – 2032

Note di degustazione

Il biglietto da visita del nostro Valmaggiorè è questo suo travolgente essere Nebbiolo, e più ancora in quest'annata nella quale si esprimono le potenzialità della regione del Roero.

Aromi e sapori di acidule rosse ciliegie, fragoline di bosco, ribes e chicche di melograno si fondono e diffondono nel bicchiere regolati da un perfetto e armonioso equilibrio con piacevoli e seducenti tannini.

Questo magnifico vigneto di Valmaggiorè, con il suo terreno sabbioso, sa con maestria ingentilire e armonizzare il Nebbiolo che con i suoi setosi tannini ci regala lunghi ed emozionanti finali.

Il vino è generoso, disteso ed espressivo con un finale armonioso e altresì distinte note minerali.

Andamento dell'annata 2020

Il 2020 sarà ricordato come un anno di lunghi e alternati periodi di caldo e freddo che hanno prodotto un vino caratterizzato da entrambe le fasi.

L'anno è iniziato con un inverno mite, relativamente secco e con pochi giorni davvero freddi. Si è registrato un gennaio soleggiato, neve e pioggia a metà febbraio e tempo insolitamente caldo e secco nella prima metà di marzo. Nella seconda metà il clima si raffreddò nuovamente rallentando il ritmo della crescita vegetativa e permettendoci di recuperare un po' del tempo perso nei lavori.

Ad aprile e durante la stagione della crescita biologica si alternarono 4-5 giorni di sole a 1-2 di pioggia. Questo portò molta acqua alle piante e alle falde acquifere, ma complicò il programma del trattamento, in quanto l'umidità in eccesso causò serie infezioni di peronospora, i cui danni furono però contenuti grazie alla lunga esperienza di Luca. In maggio la fioritura si svolse con buone condizioni, creando i presupposti per la produzione di ottimi frutti.

Alla fine di luglio seguì un periodo caldo che tuttavia fu mitigato dall'alternanza di sole e pioggia e dalla quantità di riserve d'acqua accumulate in precedenza. Il mese di settembre presentò bel tempo nella prima metà, ma una serie di temporali che raffreddarono la regione, nella seconda. Le successive settimane furono esemplari, con giornate calde molto soleggiate e notti frizzanti. I frutti maturarono uniformemente e consistentemente, e le condizioni della vendemmia furono ideali.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 1° fino all'8 ottobre.

