

Cuore e Continuità

Luciano Sandrone dedica il suo Cannubi Boschis alla giovane generazione di famiglia

BAROLO – La famiglia e il suo primo vigneto sono tutto ciò che Luciano ha più a cuore. Lo esprime ora con un gesto speciale, dedicando il Barolo Cannubi Boschis ai suoi nipoti ALESSIA e STEFANO. Con l'annata 2013 in etichetta porterà i loro nomi: ALESTE.

La storia di Luciano Sandrone iniziò negli anni '70 nel garage di casa. Con impegno e riguardo per ogni dettaglio la portò, insieme alla sua famiglia, ad una storia di successo. Fin dagli inizi le attenzioni di Luciano erano per il suo primo e unico vigneto che anche per questo gli stava particolarmente a cuore: il "Cannubi Boschis", nella culla del Barolo. Luciano è da sempre convinto che per evidenziare questa unicità ed eccezionalità le uve meritavano di essere vinificate separatamente in maniera coerente.



"Solo così posso rendere omaggio alla ricchezza e all'eleganza di questo vigneto unico. Profonda è la conoscenza del territorio in cui io e la mia famiglia siamo cresciuti, che rispettiamo, orgogliosi di esserne parte. È per noi un grande privilegio poter coltivare questo vigneto che ogni giorno vediamo con i nostri occhi dall'azienda. Il rispetto per questo vigneto lo vogliamo far sentire ed esprimere nel vino. Così nasce un Barolo oramai riconosciuto, nei confronti del quale dedico, vendemmia dopo vendemmia, grandissima attenzione. Nulla di questo cambierà ed è per questo che ho fatto una scelta coraggiosa e sensibile per il futuro: dedico il mio "vino del cuore" ai miei nipoti Alessia e Stefano. Il vino porterà in futuro i loro nomi. ALESTE è infatti l'unione dei nomi di battesimo di ALESSIA e STEFANO."

ALESTE è quindi la continuità naturale del primo vino di Luciano, il Barolo Cannubi Boschis. La "culla del Barolo" è situata a 250 mslm e gode di un'esposizione ideale sud/sudest. Fino dagli anni ottanta, grazie alle condizioni pedoclimatiche, questo vigneto offre anno dopo anno un Barolo che gode di grande riconoscimento a livello internazionale. Con questo gesto Luciano Sandrone dona tutta l'esperienza, la conoscenza e il cuore delle sue numerose vendemmie ai suoi nipoti, dando alla sua cantina dopo quasi 40 anni una nuova prospettiva.

2. marzo 2017

Contatto stampa

Barbara Sandrone press@sandroneluciano.com
+39.0173.560023


 SANDRONE

ALESTE 2013 è il risultato di un'annata classica.

La sua complessità aromatica si esprime ad ogni giro di bicchiere sprigionando sentori di spezie orientali, rovere, frutti neri e come tipico per le annate più fresche sono i toni floreali di petali di rose ed ibisco a catturare l'olfatto. Si sentono anche sigaro, cedro, liquirizia nera e pepe bianco macinato.

Al palato il senso del volume è palpabile, dominato da ciliegie scure e lamponi neri. Questo è un vino che solletica i sensi. C'è infatti un trillo vibrante che dà personalità a questo vino, la freschezza dell'acidità stuzzica gli opulenti tannini.

ALESTE 2013 è un Barolo particolarmente longevo, è un vino a ritroso, al momento chiuso – che necessita di pazienza. La sua struttura presente rende questo vino integrale, ma ancora molto giovane che raggiungerà la sua migliore apertura tra 12 – 15 anni.

- Nebbiolo 100%
- Fermentazione spontanea
- Macerazione e fermentazione alcolica in tini aperti di acciaio
- Fermentazione malolattica e affinamento in fusti di rovere francese da 500 litri
- Affinamento in bottiglia 18 mesi
- 1985 – 2012: Barolo Cannubi Boschis dal 2013 in poi: ALESTE Barolo
- Vigneto nel comune di Barolo: Cannubi Boschis
- Gradazione alcolica: 14,5%



SANDRONE - ESPERIENZA, RAGIONAMENTO E CUORE

50 e più vendemmie, 40 anni di attività propria, 3 vitigni: Nebbiolo, Barbera e Dolcetto. 2 territori – Langa e Roero –, che insieme raccontano 5 vini rossi, espressione di intuizione, attente osservazioni e molti ragionamenti. Da sempre la più grande aspirazione è di scoprire in ogni vendemmia nuove sfumature per esprimerle nei 5 vini Sandrone. Ogni vendemmia ha un'armonia propria, ogni vino una storia a sé.