

SANDRONE

CIP: 10456440

Prix: 24,90\$

SANDRONE DOLCETTO D'ALBA 2014

Piedmont | Italie



Luciano Sandrone a créé le domaine en 1978 qui est situé au cœur du village de Barolo. Il acquiert moins d'un hectare de vigne dans le très célèbre Cannubi Boschis. Il avait au préalable appris le travail de la vigne et de l'élevage dans un domaine très traditionnel, Giacomo Borgogno. L'année 1978 est exceptionnelle pour le Piémont et permet au domaine de démarrer avec une grande qualité. Dans le vignoble, tout est mis en œuvre pour apporter tout le soin à chaque pied de vigne tout au long de l'année. Il n'y a aucune utilisation de produits chimiques. Le domaine ne revendique pas de label biologique. Le style se veut traditionnel dans l'élaboration des vins, avec la modernité des installations permettant de mieux respecter la vendange et tout le travail en amont dans les vignes.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: Les vignes sont répartis dans 4 vignobles: Rivassi (32 ans) Crosia (30 ans), Ravera (34-36 ans) et Cascina Pe Mol (13 ans) de la région de Monteforte d'Alba,

EXPOSITIONS: Est-Sud-est, 300m altitude (Rivassi); Ouest-Nord-ouest, 300m altitude (Crosia); Ouest-Nord-Ouest, 400m altitude (Ravera); Sud-Sud-est, 420m altitude (Cascina Pe Mol).

GÉOLOGIE DU SOL: Sol riche en argile marnes calcaires sédimentaires pour les vignobles de Rivassi, Crosia et Ravera et sol argilo-calcaire avec présence de veines de sable pour le vignoble Cascina Pe Mol.

ENCÉPAGEMENT: 100%

RENDEMENTS: 50 hl/ha

VENDANGES ET VINIFICATION: Vendanges manuelles du 10 au 19 septembre. Macération de 5 à 9 jours avec pigeages doux. Vinification en cuves inox pendant 14 jours, suivie de la fermentation malolactique.

ÉLEVAGE: En cuves pendant 9 mois.

DÉGUSTATION: La robe est de couleur rouge rubis profonde avec des reflets violacés. Le nez est sur les fruits rouges. En bouche, saveurs de poivre, de réglisse et d'épices, les tanins sont élégants et la finale est persistante.

POTENTIEL DE GARDE: Se consomme maintenant et peut se conserver environ 5 ans