Valmaggiore, 2024

Azienda Agricola Sandrone Luciano

ITALIE, PIÉMONT, NEBBIOLO D'ALBA

CODE SAQ
14799319

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml

PRIX PAR BOUTEILLE
54.25 $

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Nebbiolo
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,5 g/l
SUPERFICIE	3,5 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur la commune de Vezza d'Alba (vignoble Valmaggiore)
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Sablonneux
VINIFICATION	La récolte de chaque parcelle du vignoble est vinifiée séparément. Après égrappage et foulage, légère addition de CO2 au moût pour une journée de macération à chaud. Fermentation alcoolique commence au bout de 24 à 36 heures grâce aux seules levures indigènes. Macération en cuves inox pendant 7 à 9 jours. Fermentation alcoolique pendant 20 jours en cuve inox. Fermentation malolactique en barriques de chêne de 500 litres, de 2ème ou 3ème vendange.
ÉLEVAGE	12 mois dans les mêmes barriques de chêne français de 500 litres et 9 mois en bouteilles avant commercialisation.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le projet Sibi et Paucis représente un bibliothèque vinicole, où les meilleures cuvée du domaine sont gardés entre 6 et 10 ans dans des conditions parfaites, représentant le passage des jours et l'art de l'attente. 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 deproduits 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.