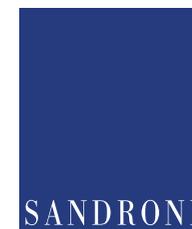


Cuore e Continuità.

ALESTE è la continuità naturale del primo vino di Luciano, il Barolo Cannubi Boschis.

E' la scelta coraggiosa e sensibile di Luciano a voler rendere omaggio alle nuove generazioni della famiglia, donando loro tutta l'esperienza, la conoscenza e il cuore delle sue numerose vendemmie. ALESTE è infatti l'unione dei nomi di battesimo dei suoi nipoti ALEssia e STEfano.



ALESTE

BAROLO

ALESTE BAROLO 2013

L'esperienza cresce e si perfeziona

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 e gli aromi dominanti sono 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 sarà 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 %



Esperienza, Ragionamento e Cuore.

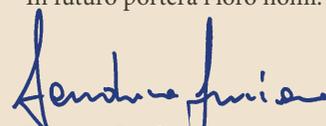


“Con tutta la mia esperienza
sono arrivato qua.”

Profonda è la conoscenza del territorio in cui io e la mia famiglia siamo cresciuti, che rispettiamo, orgogliosi di esserne parte. Fin dagli inizi ho sempre voluto evidenziare l'unicità e l'eccezionalità della collina Cannubi nell'espressione di una vinificazione separata rendendo così omaggio alla ricchezza e l'eleganza di un vigneto eccezionale, culla del Barolo. Questo mio primo vigneto posizionato a 250 mslm gode di un'esposizione ideale sud/sud-est. Grazie alle condizioni pedoclimatiche ottimali assicura vendemmia dopo vendemmia un vino che ha richiamato l'attenzione internazionale fin dai suoi primi imbottigliamenti a metà degli anni ottanta.

Il nostro vino simbolo, un Barolo ormai riconosciuto, nei confronti del quale nutriamo sempre un grande rispetto. Nulla cambierà. Ecco perché voglio dedicare questo vino speciale ai miei nipoti Alessia e Stefano.

In futuro porterà i loro nomi: ALESTE


Luciano Sandrone

50 e più vendemmie, 40 anni di attività propria,
3 vitigni: Nebbiolo, Barbera e Dolcetto.
2 territori – la Langa e il Roero –, che insieme
raccontano i nostri 5 vini rossi, espressione
delle nostre intuizioni, attente osservazioni
e molti ragionamenti.

Abbiamo da sempre una grande aspirazione:
scoprire in ogni vendemmia nuove sfumature.
Esprimerle nei nostri vini è ciò che vogliamo
e amiamo fare. Ogni vendemmia ha
un'armonia propria, ogni vino una storia a sé.