



## Barolo Le Vigne 2007 Luciano Sandrone

**ITALIE, PIEMONTE** - Vignoble de Ceretta, Conterni, Merli, Vignane

### Commentaires

Très doux et sec, l'hiver a engendré un débourrement plus précoce que la normale d'une vingtaine de jours. L'été fût normal, sans excès de températures. Un cycle végétatif en avance n'a pas été ralenti par l'épisode pluvieux de début septembre, et la maturité a été très précoce en 2007, avec une vendange avancée de deux semaines par rapport à une année habituelle.

### Vendanges

24 septembre au 7 octobre 2007

**Cépage :** Nebbiolo

**Appellation :** Barolo

### Vinification

La récolte de chaque vignoble est vinifiée séparément. Après égrappage et un léger foulage, le moût est légèrement additionné de Co<sup>2</sup> pour une journée de macération à chaud. La fermentation alcoolique commence au bout de 24 à 36 heures grâce aux seules levures indigènes.

**Macération:** douce en cuves inox ouvertes pendant 9 à 15 jours.

**Fermentation alcoolique :** 28 à 30 jours en cuve inox

**Fermentation malolactique:** juste après la fermentation alcoolique, en barriques de chêne de 500 litres.

**Elevage:** 24 mois dans les mêmes barriques de chêne français de 500 litres.

**Vieillessement :** 18 mois en bouteille avant commercialisation.

**Mise en bouteille :** Décembre 2009

**Production totale:** 15000 bouteilles

**Alcool :** 14.4%

**Acidité totale :** 5.9 g/l

**Ph :** 3.51

### Note de dégustation

Ce vin se montre mûr, épicié, très expressif : sa matière accessible, ample, se fait charnue et veloutée, avec une trame tendre et harmonieuse. Plein et généreux, c'est un vin qui pourra s'apprécier beaucoup plus tôt que certains millésimes dits plus classiques. Pour l'apprécier pleinement, il demande à être carafé et appelle les viandes, les gibiers, les plats en sauce et bien sûr la truffe !

Température de service : 16-18°C

**A boire entre :** 2011 et 2025