



sibi et paucis è il nascere di un intuizione, lo sviluppo di un idea e il concretizzarsi seguendo i ritmi lenti della natura, in vigneto e in cantina, per ciò che migliora invecchiando.

sibi et paucis non è una selezione né una “Riserva”, bensì la volontà di custodire nelle nostre cantine poche bottiglie che entrano nella nostra “biblioteca dei vini”, dove in condizioni ottimali riposano, affinano e ulteriormente si perfezionano. Garantiamo questo con il nostro sigillo.

L'abbiamo fatto per noi stessi e per pochi: *sibi et paucis* – l'armonia del vino attraverso la passione nel tempo.

2 0 1 2

VALMAGGIORE

SANDRONE

NEBBIOLO D'ALBA

L'interpretazione eroica del Nebbiolo

Un anfiteatro nel Roero. Già in pieno Ottocento, le uve Nebbiolo coltivate a VALMAGGIORE dettavano il prezzo per tutto il territorio. Negli anni Novanta, l'incontro con Valmaggione è stato per Luciano, Luca e Barbara un innamoramento a prima vista. Non solo per la storia e la lunga tradizione viticola, ma per la particolare unicità di quei suoi terreni sabbiosi uniti al microclima.

Nel Roero la natura è ricca e rigogliosa, la terra è soffice e sabbiosa, la giacitura estrema e la forma perfetta: Il nostro Valmaggione è un anfiteatro in faccia al sole, con piena esposizione. Va da ovest ad est passando per il Sud. Già nell'impianto del vigneto il rispetto della natura e delle tradizioni sono state strategiche e lo sono ogni giorno quando coltiviamo a mano filare per filare e quando vendemmiamo solo le uve più mature.

Il Nebbiolo nel Roero è pura eleganza! E noi come un tempo, convinti e orgogliosi, desideriamo esprimere con il nostro Valmaggione la grazia e la raffinatezza del Nebbiolo.

- Nebbiolo d'Alba DOC
- Nebbiolo 100%
- Fermentazione spontanea
- Macerazione e fermentazione alcolica in tini aperti di acciaio
- Fermentazione malolattica e elevazione in fusti di rovere francese da 500 litri
- Il Valmaggiore 2012 "sibi et paucis", dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2014, ha beneficiato di un ulteriore affinamento di 4 anni in bottiglia nelle nostre cantine dedicate.
- Prima annata: 1994
- Vigneto nel comune di Vezza d'Alba: Valmaggiore
- Gradazione alcolica: 13,5%
- Tempo di beva consigliata: 2018 - 2030

Note di degustazione

L'innata raffinatezza e l'intensità dei caratteri del Nebbiolo rendono prezioso questo Valmaggiore 2012. Il colore è di un bel rosso granato assecondato da tenui riflessi arancioni.

Il profumo è ampio e variegato, con la netta prevalenza dei sentori floreali e fruttati: la rosa essiccata, il fieno e poi la confettura di piccoli frutti come mirtillo e ribes. Appena accennati i sentori eterei, che presto lasciano spazio a sensazioni speziate e ad altre più evolute come la liquirizia e il tartufo bianco.

In bocca il vino è caldo, pieno e giustamente tannico; l'acidità presente, ma non esuberante, preannuncia la giusta maturità e la gradevole eleganza. Al retrogusto tornano con chiarezza i sentori di liquirizia e tartufo.

Non c'è bisogno di attendere oltre: già adesso il Nebbiolo d'Alba Valmaggiore 2012 rasenta la perfezione.

Andamento dell'annata 2012

La primavera è stata fresca e piovosa nella prima parte, mentre dal mese di maggio le precipitazioni non sono mancate con temperature più alte. Tale situazione di abbondanza idrica unita a temperature elevate ha creato un'accelerazione dello sviluppo vegetativo portando maggiore equilibrio al germogliamento. I fenomeni piovosi inizio giugno contestuali alla fioritura hanno causato un minore allegagione riducendo la resa. Un fatto comunque favorevole perché ha alleggerito le operazioni di diradamento.

Dalla fine di giugno l'estate è stata caratterizzata da temperature medio-alte che hanno raggiunto il picco massimo nella seconda metà di agosto con massime fino a 38 °C e con precipitazioni scarse. Le abbondanti riserve di acqua accumulata nei mesi invernali e primaverili hanno evitato lo stress idrico e le piante che affondano le loro radici nelle sabbie roerine hanno portato i grappoli a maturazione ottimale.

Il risultato della vendemmia avvenuta dal 1 al 10 ottobre ha confermato le aspettative di un'ottima annata.