



sibi et paucis ist das Ergebnis einer Intuition und die Umsetzung einer Idee. Denn höchste Qualität ergibt sich erst mit der Zeit und im Einklang mit dem Rhythmus der Natur.

sibi et paucis ist weder eine Selektion noch eine „Riserva“, sondern unser Wunsch, einige Flaschen in unserem Keller aufzubewahren und sie in unserer „Weinbibliothek“ unter idealen Bedingungen weiter ruhen und bis zur Perfektion reifen zu lassen. Dafür garantieren wir mit unserem Siegel.

Wir bewahren diese Weine nur für uns und unsere Freunde auf: ***sibi et paucis – unsere Leidenschaft und Geduld für die Harmonie im Wein.***

2 0 1 6

A L E S T E

SANDRONE

BAROLO

Durch wachsende Erfahrung zur Vollendung

Im Herzen des Barolo. Der langgezogene Cannubi-Hügel beginnt im Dorf Barolo und erstreckt sich in Richtung Nord, wobei er grundsätzlich zwei Hänge abgrenzt, einen mit westlicher, den anderen mit östlicher Ausrichtung. In einem Teil dieses Hügels, der traditionell unter dem Namen Cannubi Boschis bekannt ist, entsteht dieser Barolo, in dem alle noblen Eigenschaften des Nebbiolo, des mittelschweren und mergelhaltigen Bodens und des jedes Jahr unterschiedlichen klimatischen Verlaufs zusammenkommen.

Das Resultat von Erfahrung. Im Barologebiet gilt der Cannubi Boschis als wertvolle Lage. Stolz produzieren wir hier seit 1985 unseren Wein im Bewusstsein der Einzigartigkeit und des außergewöhnlichen Potentials dieser Lage.

- Barolo DOCG
- Nebbiolo 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Dieser Barolo ALESTE 2016 *sibi et paucis* reifte für weitere 6 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2020.
- Erster Jahrgang: 1985 Cannubi Boschis ab 2013 ALESTE
- Weinberg in der Gemeinde Barolo: Cannubi Boschis
- Alkoholgehalt: 14,5 %
- Optimale Trinkreife: 2029 – 2047

Verkostungsnotiz

2016 ist ein klassischer Jahrgang, der Kraft, Eleganz und Trinkbarkeit vereint. Der Barolo 2016 spiegelt die Charakteristika der Nebbiolo-Sorte wider – von seiner leuchtend rubin-granatroten Farbe zu jenen wohlbekannten Aromen wie Amarenakirschen, Rosenblättern, Veilchen und Lakritz, untermalt von Waldboden und Teer.

Am Gaumen zeigt dieser Wein die Wucht und die unverkennbare Struktur jener Weine, die sein Geburtsort auf der südöstlichen Seite des Cannubi-Hügels für gewöhnlich hervorbringt. Es dominieren schwarze Früchte, Gewürze, mineralische Noten sowie Holz- und Vanillearomen vom Tonneau, die ihm genau das richtige Gleichgewicht zwischen Süße und belebender Säure verleihen. Der Wein trägt das Siegel eines Jahrgangs, insofern als er sich langsamer entfaltet als die meisten seiner Zeitgenossen.

Weinjahr 2016

Ein milder, z.T. trockener Winter führte zu einem vorgezogenen Austrieb, gefolgt von einer langsameren vegetativen Periode. Blüte und Fruchtausatz fanden leicht verspätet, aber regelmäßig statt, sodass die Fruchtbarkeit des Jahrgangs positiv beeinflusst wurde.

Der vor allem im April und Mai kühle und regnerische Frühling ging in einen wechselhaften Sommer über: die Vegetation verlangsamte sich weiter, und so setzte der Farbwechsel 13-15 Tage später als im Vorjahr ein. Erst Ende August änderte sich der klimatische Rhythmus: die zweite Augushälfte und der ganze September bescherten bessere Tage, bevor das Herbstklima mit warmen Tagen und Temperaturen bis zu 30°C sowie frischeren Nächten eintrat.

Die Lese fand vom 13. bis 22. Oktober statt.

