

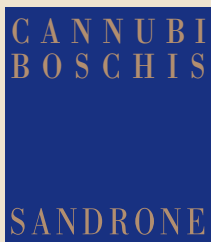


***sibi et paucis*** ist das Ergebnis einer Intuition und die Umsetzung einer Idee. Denn höchste Qualität ergibt sich erst mit der Zeit und im Einklang mit dem Rhythmus der Natur.

***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 1



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 Cannubi Boschis 2011 „sibi et paucis“ reifte für weitere 6 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2015.
- Erster Jahrgang: 1985 Cannubi Boschis ab 2013 ALESTE
- Weinberg in der Gemeinde Barolo: Cannubi Boschis
- Alkoholgehalt: 14,5 %
- Optimale Trinkreife: 2020 – 2040

## Verkostungsnotiz

Das eigensinnige Anbaujahr 2011 – relativ kühl bis in den Sommer, dann brütend heiß von Anfang August bis zum Ende der Erntezeit – bescherte uns einen Nebbiolo-Charakter der warmen Saison wie er im Buche steht. Das Bouquet umschmeichelt die Nase mit blumigen Noten und Lakritz. Am Gaumen ist er sinnlich, mit langanhaltenden, süßen Beerenaromen, feinen Tanninen und schöner, ausgeglichener Säure. Der Wein entfaltet sich mit balsamischen und würzigen Noten. Es folgen eine Fülle von reifen, weichen Tanninen und delikate Holznoten. Der Abgang ist dann lang und rein.

## Weinjahr 2011

2011 war ein einzigartiges Jahr. Der Frühling kündigte sich überraschend warm an und die Knospen sprossen ca. 20 Tage früher als üblich. Dementsprechend früher entwickelten sich auch die Blüten und Fruchtstände.

Im Mai und Juni blieb es warm und so hielten die Pflanzen ihren Vorsprung im Vergleich zum Durchschnitt. Ein kühlerer Juli mit einigen Regenschauern zügelte das rapide Wachstum und stillte den Durst der Reben. Es folgten jedoch eine heiße zweite Augushälfte und ein ebenso heißer September – die Rede war vom „wärmsten September seit 150 Jahren“.

Das Ergebnis waren überaus reife Trauben: Wäre der Sommerschnitt in den Weinbergen zu forsch gewesen, hätte dies zu sehr zuckerigen Früchten geführt, denen es an Säure und Struktur gefehlt hätte. Luciano und Luca ist es gelungen, die Bedürfnisse der Pflanzen vorauszusehen und nie zu viel wegzuschneiden, um mehr Trauben zu erhalten und einen zu hohen Zuckergehalt zu vermeiden.

Dank der kühleren Nachttemperaturen ab Mitte September konnten die Trauben ihre Tannine und ihre Farbe ausreifen und ein exzellentes Aromaprofil entwickeln. Die Weinlese (08.10.-24.10.) war vergleichsweise einfach, nachdem die wichtigsten Arbeiten bereits in den Vormonaten geleistet worden waren.

Die Lese fand vom 7. bis 15. Oktober statt.