



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 2 0

VALMAGGIORE

SANDRONE

NEBBIOLO D'ALBA

Eine mutige Interpretation des Nebbiolo

Ein Amphitheater im Roero. Schon im 19. Jahrhundert bestimmten die Nebbiolo-Trauben aus der Lage Valmaggiore in Vezza d'Alba den Preis für sämtliche Trauben des Gebietes. Als Luciano, Luca und Barbara in den 90er Jahren den Valmaggiore kennen lernten, war es Liebe auf den ersten Blick. Und das nicht nur aufgrund der weit zurückreichenden Geschichte und Tradition, sondern vor allem auch wegen des einzigartigen Mikroklimas und der Beschaffenheit des sandigen Bodens.

Die Natur im Roero ist reich und üppig, der Boden weich und sandig, die Hänge extrem steil und die Form perfekt: ein natürliches Amphitheater mit bester Ausrichtung von Ost über Süd nach West. Schon bei der Anlage des Weinbergs waren der Respekt für die Natur und die Tradition ausschlaggebend. So ist es bis heute, wenn wir die Reben von Hand pflegen, Reihe für Reihe, und wenn wir nur die reifsten Trauben lesen.

Der Nebbiolo aus dem Roero steht für Eleganz. In voller Überzeugung, stolz und mit dem Gedanken an die Tradition, möchten wir heute mit unserem Valmaggiore die ganze Feinheit und Raffinesse des hiesigen Nebbiolo zum Ausdruck bringen.

- Nebbiolo d'Alba DOC
- Nebbiolo 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Dieser Nebbiolo d'Alba Valmaggiore 2020 *sibi et paucis* reifte für weitere 4 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2022.
- Erster Jahrgang: 1994
- Weinberg in der Gemeinde Vezza d'Alba im Roero: Valmaggiore
- Alkoholgehalt: 13,5 %
- Optimale Trinkreife: 2026 - 2036

Verkostungsnotiz

Dieser harmonische Nebbiolo duftet nach roten Kirschen, Walderdbeeren, Johannisbeeren und Granatapfelsamen im perfekten Gleichgewicht mit herrlich schmeichelnden Tanninen. Der majestätische Valmaggiore-Weinberg ‚zähmt‘ den Nebbiolo auf eine besondere Art und Weise. Das Ergebnis ist ein unglaublich ausgewogener Wein, dessen seidige Tannine extrem lange im Mund nachwirken. Insgesamt ein generöser, geradliniger und ausdrucksstarker Wein, mit feinen mineralischen Noten, die sich mit und mit affirmieren.

Weinjahr 2020

2020 wird uns in Erinnerung bleiben als ein Jahr aufeinanderfolgender Hitze- und Kälteperioden. Das Jahr begann mit einem milden, recht trockenen Winter und relativ wenigen wirklich kalten Tagen. Der Februar brachte ein wenig Schnee und Niederschlag, wonach die Temperaturen gegen Ende des Monats anstiegen. Bis Mitte März hielt das milde Wetter an. Angesichts der für die Jahreszeit ungewöhnlichen Wärme und Trockenheit mussten wir die Winterarbeit zügig beenden.

Ab Mitte März kühlte sich das Wetter deutlich ab und im April begann sich ein Wettermuster einzustellen, das fast die gesamte Vegetationsperiode über anhielt: 4-5 Sonnentage, gefolgt von 1-2 Regentagen. Dank unserer langjährigen Erfahrung konnten wir eventuelle Krankheiten erfolgreich in Schach halten. Die Pflanzen blühten unter guten Bedingungen und brachten gesunde Früchte hervor.

Ende Juli begann eine Hitzeperiode, deren Auswirkungen allerdings durch den Wechsel von Sonne und Regen sowie die aufgefüllten Grundwasserreserven gelindert wurden. Das warme Wetter hielt bis September an, wonach eine Reihe von Gewittern die Region abkühlte. Die darauffolgenden Wetterbedingungen waren mit sonnigen Tagen und kühlen Nächten ideal. Die Früchte reiften gleichmäßig aus und die Lese ging leicht von der Hand.

Die Lese fand vom 1. bis 8. Oktober statt.

