

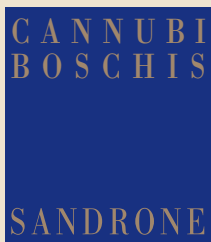


*sibi et paucis* è il nascere di un intuizione, lo sviluppo di un'idea e il concretizzarsi seguendo i ritmi lenti della natura, in vigneto e in cantina, per ciò che migliora invecchiando.

*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 0 8



BAROLO

## L'esperienza cresce e si perfeziona

**Nel cuore del Barolo.** Dal cuore del paese di Barolo la lunga collina del Cannubi si protende in direzione nord, delimitando sostanzialmente due versanti, uno che guarda a ovest e l'altro che si rivolge a est. In una parte di questa collina, tradizionalmente denominata Cannubi Boschis nasce questo Barolo, che sintetizza i caratteri regali del Nebbiolo, di una terra marnosa e moderatamente compatta e di un clima che ogni anno sorprende per la sua originalità.

**Frutto dell'esperienza.** Nel Barolo, Cannubi Boschis è una vigna preziosa. La coltiviamo e vinifichiamo con orgoglio dal 1985, certi della sua unicità e del suo straordinario potenziale produttivo.

- Barolo DOCG
- 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 Cannubi Boschis 2008 “sibi et paucis”, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2012, ha beneficiato di un ulteriore affinamento di 6 anni in bottiglia nelle nostre cantine dedicate.
- Prima annata 1985 Cannubi Boschis dal 2013 in poi ALESTE
- Vigneto nel comune di Barolo: Cannubi Boschis
- Gradazione alcolica: 14,5%
- Tempo di beva consigliata: 2018 - 2043

## Note di degustazione

Racconta tutta la grandezza del suolo di origine questo Barolo Cannubi Boschis Sandrone 2008, armonico ed esuberante allo stesso tempo, piacevole e ricco di personalità.

Nel calice, prevale il colore granato intenso, reso più elegante da delicati riflessi arancione.

Al naso, il profumo regala sentori decisi e complessi: prima di tutto le note floreali come la rosa essiccata e le erbe aromatiche; poi quelle fruttate come la confettura di fragole e i frutti secchi come le mandorle. Dopo le spezie dolci, la vaniglia, la liquirizia e la noce moscata, giungono i morbidi sentori eterei.

In bocca, il vino si fa caldo e avvolgente, proiettato verso la migliore armonia. Regna ancora una sottile contrapposizione tra alcol e acidità. Alla fine, il retrogusto regala nuove emozioni con i sentori armonici ed evoluti della vaniglia e della liquirizia.

Nel complesso è un vino a suo modo ancora giovane, strutturato e decisamente longevo.

## Andamento dell'annata 2008

Classico, è l'aggettivo che descrive il Barolo del 2008. Questa annata, infatti, dal punto di vista climatico ci ha riportato indietro agli anni '70 con una primavera caratterizzata da abbondanti precipitazioni e un'estate dove poco a poco si sono ristabilite buone condizioni climatiche permettendo di ottenere un'ottima maturazione e un particolare equilibrio acido/tannico.

Questa annata ha premiato le zone più vocate alla coltivazione del Nebbiolo e chi ha saputo investire in oculate operazioni colturali eseguite con tempismo e modalità adeguate.

La vendemmia si è svolta tra il 6 e il 8 ottobre.

Come spesso accade in queste situazioni il nostro grande vigneto ci regala delle belle sorprese che si concretizzano con il passare degli anni.