



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, 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. Con il tempo che passa, l'armonia nel vino diventa sovrana. 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 5

A L E S T E

SANDRONE

BAROLO

L'esperienza cresce e si perfeziona

Nel cuore del Barolo. Dal cuore del paese di Barolo la lunga collina dei Cannubi si protende in direzione nord, delimitando sostanzialmente due versanti, uno che guarda 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 ALESTE 2015 *sibi et paucis*, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2019, 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: 2025 - 2045

Note di degustazione

Dal bicchiere esala un dolce aroma di ciliegie rosse e prugne, con limpide sfumature di rose fresche, ibisco e pomodoro maturo. La nobile e calda annata 2015 ha dato vita ad una versione ideale del Barolo Aleste. Un profumo generoso, invitante, che invoglia il degustatore a roteare ripetutamente il vino nel calice. Al palato, è corposo ma bilanciato, fresco e saporito, strutturato ed elegante; un'alternanza di equilibri e contrasti interpretata meravigliosamente. Il finale sembra interminabile, con tannini dolci e maturi.

Andamento dell'annata 2015

La stagione vegetativa 2015 è stata contraddistinta da un periodo di 7 settimane caldissime, dall'ultima settimana di giugno al 14 di agosto. Seguì quindi una serie di forti temporali che arrestò il caldo, lasciando spazio ad un lungo e fresco periodo di 12 settimane, le ultime della stagione, e determinando il clima ideale per una maturazione quasi perfetta.

I vini di questa annata dimostrano generosità e complessità aromatica, con una buona struttura, tannini ben maturi e un sorprendente potenziale di invecchiamento.

Nel corso degli ultimi 20 anni, abbiamo imparato molto sulla tempistica delle operazioni in vigna, per cui nel 2015 abbiamo potuto usufruire di molte innovazioni introdotte nei precedenti anni più caldi: una tarda riduzione di raccolto, un ridotto sfoltimento del fogliame, che permettono alla vegetazione di crescere liberamente. La tempistica è sempre delicata: troppo presto, ed il frutto sviluppa una eccessiva concentrazione di zuccheri presentando segni di sovra-maturazione; troppo tardi, ed il fenolo può diventare amaro e troppo severo.

I risultati del nostro impegno profuso nei vigneti parlano da soli nel bicchiere: il Barolo 2015 si presenta maturo e avvolgente, bilanciato da una buona freschezza e da tannini strutturati e maturi. È un magnifico esempio di generosità, equilibrio ed armonia.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 6 al 17 Ottobre.

