



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 6

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 2016 *sibi et paucis*, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2020, 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: 2029 - 2047

Note di degustazione

Il 2016 è stata un'annata classica, di quelle che unisce potenza, eleganza e bevibilità.

Il Barolo Aleste 2016 riflette fedelmente tutti i tratti somatici del Nebbiolo, da un penetrante color rubino-granato ai sentori più classici come l'amarena, i petali di rosa, la violetta, la radice di liquirizia e tanto sottobosco con accenni al goudron.

Al palato, questo vino mostra la potenza e l'inconfutabile struttura del vigneto da cui deriva, il lato sud-est della collina di Cannubi. Sono i frutti neri, le spezie e le note minerali a dominare nonché vaniglia e il rovere dei tonneaux, dando quel giusto e intrinseco equilibrio fra dolcezza e portanza. Il timbro dell'annata è presente, e si traduce in un vino che sta evolvendo più lentamente di certi suoi coetanei.

Andamento dell'annata 2016

L'inverno mite e in parte secco ha favorito il germogliamento precoce, seguito da un rallentamento dello sviluppo vegetativo.

Fioritura e allegagione sono avvenute in leggero ritardo rispetto alla media, ma con regolarità, influenzando positivamente la fertilità dell'annata.

Dopo i mesi freschi di aprile e maggio con numerose precipitazioni, l'estate si è rivelata una stagione alterna e così l'invaiaura è iniziata 13-15 giorni dopo rispetto al 2015.

A fine agosto il clima ha cambiato ritmo. L'ultima fase del mese e tutto settembre hanno regalato le giornate migliori. A un certo punto si è innescato il clima "autunnale", caldo di giorno e fresco di notte, con le temperature diurne che sfioravano spesso i 30 gradi.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 13 al 22 Ottobre.

