



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 0



BAROLO

Come un volta

Arte antica. Barolo Le Vigne interpreta la tradizione delle Langhe e del Barolo tramandando l'antica e sapiente arte dell'assemblaggio da uve di più vigneti. Abbiamo ripreso questa storica usanza lavorando solo con lieviti indigeni e tenendo separate le uve fino all'assemblaggio, anziché unirle già in fase di fermentazione.

Una diagonale perfetta. Abbiamo selezionato meticolosamente quattro vigneti per mettere in evidenza tutte le caratteristiche della zona del Barolo. I terreni molto diversi tra di loro, situati ad altitudini ed esposizioni differenti, contribuiscono alla complessità del nostro Barolo Le Vigne.

Ogni anno una scoperta. Vendemmiate, vinificate e affinate separatamente, uniamo nell'assemblaggio le partite in grado di esprimere le unicità dei vigneti ed esaltare le particolarità di ogni annata.

- 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 Le Vigne 2010 sibi et paucis, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2014, ha beneficiato di un ulteriore affinamento di 6 anni in bottiglia nelle nostre cantine dedicate.
- Prima annata: 1990
- Vigneti nei comuni di:
Barolo: Vignane
Serralunga d'Alba: Baudana
Novello: Merli
- Gradazione alcolica: 14,5%
- Tempo di beva consigliata: 2030 – 2060

Note di degustazione

Le Vigne ha avuto un anno di straordinario successo nel 2010, con l'arrivo e l'introduzione per la prima volta del vigneto Baudana a Serralunga d'Alba, che ha apportato una sconfinata potenza all'usuale suo assemblaggio. Il profumo di questo vino è incredibilmente complesso e stratificato, con mescolanza di frutti neri, vari fiori scuri, spezie, note di legno e gariga costiera, funghi e catrame. Il sapore è inizialmente chiuso e verticale. E' poi solo nel bicchiere, con pazienza, che emergono i frutti e i fiori più svariati avvolti da un tannino dolce, quasi setoso. Il finale sembra non finire mai, srotolandosi all'infinito. Luciano considera questo particolare vino come tra i suoi risultati migliori ottenuti.

Andamento dell'annata 2010

L'annata si è aperta con significative precipitazioni di neve e pioggia nei mesi invernali colmando le riserve idriche. La primavera è arrivata a sprazzi, con periodi alterni di umidità e siccità. La germinazione è avvenuta in maniera irregolare a seconda dell'esposizione e dell'altitudine dei singoli appezzamenti. Successivamente, ma prima della fioritura, si è poi avuto un leggero aumento delle temperature. La stagione è poi proseguita con andamenti meteorologici considerati "normali" in base agli standard storici, ma "freddi" se paragonati a esperienze più recenti. Durante il ciclo vegetativo lungo e lento le viti non hanno mai sofferto il calore eccessivo. A parte una settimana di caldo moderato al momento dell'invaiaitura a inizio agosto, le temperature non hanno mai superato la media storica di un anno cosiddetto "classico".

Nel 2010 è stato essenziale personalizzare la gestione di ogni singola vite con un'attenta operazione di diradamento e sfogliatura. La zona del Barolo ha prodotto dei Nebbioli spettacolari, con vini di grande struttura e delicatezza. Il 2010 può essere considerato un'annata singolare per la sua grazia e la sua potenzialità di invecchiamento.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 7 al 25 ottobre.