



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

LE VIGNE

SANDRONE

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. Vendemmiati, vinificati e affinati 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 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: 1990
- Vigneti nei comuni di:
Barolo: Vignane
Castiglione Falletto: Villero
Novello: Merli
Serralunga d'Alba: Baudana
- Gradazione alcolica: 14,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2029 – 2047

Note di degustazione

Il Barolo Le Vigne è da sempre un vino di grande struttura, profondità e longevità. L'annata 2016, per le sue caratteristiche climatiche esalta in maniera eclatante la sua chiara personalità. Dopo 10 anni nasconde ancora il suo grande potenziale, pur mostrandosi già avvolgente e sobrio. Ha già fatto capire il suo potenziale ma con un po' di pazienza potremmo veramente raggiungere il suo apice.

Al naso lentamente si schiudono sentori di amarene, liquirizia, sottobosco e distinti elementi floreali di violetta e rosa.

Il sapore è dominato dai tannini dolci, avvolgenti e severi, che stanno trovando il loro equilibrio, ci sono poi frutti prodigiosi e acidità che si nascondono sotto l'imponente struttura. Il finale sembra continuare all'infinito.

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.

La vendemmia si è svolta dal 2 al 22 ottobre.

