



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 8

VALMAGGIORE

SANDRONE

NEBBIOLO D'ALBA

L'interpretazione eroica del Nebbiolo

Un anfiteatro nel Roero. Già in pieno Ottocento, le uve Nebbiolo coltivate a VALMAGGIORE dettavano il prezzo per tutto il territorio. Negli anni Novanta, l'incontro con Valmaggione è stato per Luciano, Luca e Barbara un innamoramento a prima vista. Non solo per la storia e la lunga tradizione viticola, ma per la particolare unicità di quei suoi terreni sabbiosi uniti al microclima.

Nel Roero la natura è ricca e rigogliosa, la terra è soffice e sabbiosa, la giacitura estrema e la forma perfetta: Il nostro Valmaggione è un anfiteatro in faccia al sole, con piena esposizione. Va da ovest ad est passando per il Sud. Già nell'impianto del vigneto il rispetto della natura e delle tradizioni sono state strategiche e lo sono ogni giorno quando coltiviamo a mano filare per filare e quando vendemmiamo solo le uve più mature.

Il Nebbiolo nel Roero è pura eleganza! E noi come un tempo, convinti e orgogliosi, desideriamo esprimere con il nostro Valmaggione la grazia e la raffinatezza del Nebbiolo.

- Nebbiolo d'Alba DOC
- 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 Valmaggiore 2018 *sibi et paucis*, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2020, ha beneficiato di un ulteriore affinamento di 4 anni in bottiglia nelle nostre cantine dedicate.
- Prima annata: 1994
- Vigneto nel comune di Vezza d'Alba: Valmaggiore
- Gradazione alcolica: 13,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2024 – 2032

Note di degustazione

Da un'annata sottovalutata, il Valmaggiore 2018 esala dal bicchiere ricchi profumi di frutti rossi, fiori di bergamotto e foglie di the, impreziositi da delicate note minerali. Il Valmaggiore è un vino di regola elegante per cui l'annata 2018 non fa eccezione. Possiede una grazia ed una delicatezza fuori dal comune, completate da un'ottima struttura e una grande persistenza. Al palato, gli aromi di ciliegie rosse si uniscono ad una fresca acidità ed ai tannini dolci e strutturati. Il finale è persistente, lasciando una vellutata sensazione che accarezza il palato.

Andamento dell'annata 2018

Dopo la soffocante stagione 2017, il 2018 è iniziato con una buona quantità di neve invernale e di piogge primaverili che hanno rigenerato il terreno arido. Il clima umido è durato fino ad aprile, in parte complicando il lavoro finale nel vigneto e provocando un'apertura leggermente tardiva delle gemme.

La fioritura è avvenuta in condizioni normali. Nella nostra zona di coltivazione, l'inizio dell'estate è stato caratterizzato da acquazzoni occasionali che hanno reso il clima estremamente umido. Per mantenere il vigneto sano, si è quindi resa necessaria una grande attenzione nell'effettuare con regolarità i trattamenti più appropriati.

Lo sviluppo del frutto è stato graduale durante l'estate, con temperature in forte aumento da metà luglio in poi, e con un lungo e costante periodo di bel tempo che ha aiutato le uve a maturare pienamente.

Rispetto alle precoci annate precedenti, il periodo di vendemmia è stato più ordinario ed in generale le quantità leggermente superiori.

In conclusione, possiamo dire che è stata un'annata di media caratura, ma alla fine, il risultato è stato migliore di quanto ci si aspettasse all'inizio della campagna e con il passare del tempo l'affinamento esalta la qualità dell'annata.

La vendemmia si è svolta dal 3 al 10 ottobre.

