



***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 9

VALMAGGIORE

SANDRONE

NEBBIOL 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 Valmaggio 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 Valmaggio 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 Valmaggio 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 2019 *sibi et paucis*, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2021, 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: 2025 – 2035

## Note di degustazione

A Barolo, la vendemmia 2019 ci ha offerto dei vini longevi, di una struttura classica, caratteristiche presenti anche nei vini del Roero, sebbene questi risultino di minor robustezza e tannicità. Al naso, il Nebbiolo d'Alba Valmaggiore 2019, esprime profumi di rosa, melograno e ciliegie scure, arricchiti da note minerali e speziate. Al palato, è un vino di corpo medio, ben bilanciato e delicato, con una forte persistenza. Il finale si contraddistingue per i tannini dolci ed eleganti e per la durevolezza del frutto.

## Andamento dell'annata 2019

L'umido e il lungo inverno insieme ad una precoce primavera hanno riportato nel terreno una buona idratazione. La ripresa del ciclo vegetativo è avvenuta nella norma, portando il germogliamento a fine marzo.

Il vero caldo è arrivato solo dopo la fioritura, piuttosto verso la fine di giugno, protraendosi per almeno 10 giorni, aiutando così la formazione degli acini. Il resto del ciclo vegetativo è stato più freddo del normale, fatta eccezione per 10 giorni di caldo moderato appena prima dell'inviaitura. Piogge intermittenti durante l'estate hanno rinfrescato le viti e la sottovegetazione.

Il forte acquazzone del 5 settembre ha rovesciato grandine su alcune aree di Barolo e Barbaresco. Fortunatamente, nessuno dei nostri vigneti è stato colpito, benché la grandine sia passata molto vicina ai terreni di Baudana.

Dal 6 settembre in avanti le condizioni sono state perfette per tutto il resto del periodo di vendemmia, con giornate calde e secche e notti rinfrescanti.

I vigneti che danno frutti al Valmaggiore e al Barbera si sono scrollati gli eccessi di pioggia, si sono asciugati in pochi giorni e hanno continuato la loro marcia verso l'ottima maturità.

Nebbiolo beneficia di queste condizioni in quanto esse consentono un equilibrio ottimale tra frutta e acidità.

La vendemmia si è svolta dal 3 all'8 ottobre.

