



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 2 0

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 Valmaggiore 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 Valmaggiore 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 Valmaggiore 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 2020 *sibi et paucis*, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2022, 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: 2026 – 2036

Note di degustazione

In questo vino si sentono aromi e sapori di ciliegie rosse, fragoline di bosco, ribes e chicche di melograno. Il tutto si diffonde nel bicchiere regolato da un perfetto e armonioso equilibrio con piacevoli e seducenti tannini. Questo magnifico vigneto di Valmaggiore, con il suo terreno sabbioso, sa con maestria ingentilire e armonizzare il Nebbiolo che con i suoi setosi tannini ci regala lunghi ed emozionanti finali. Il vino è generoso, disteso ed espressivo con un finale armonioso, cominciano a farsi avanti distinte note minerali.

Andamento dell'annata 2020

Il 2020 sarà ricordato come un anno di lunghi e alternati periodi di caldo e freddo che hanno prodotto un vino caratterizzato da entrambe le fasi.

L'anno è iniziato con un inverno mite, relativamente secco e con pochi giorni davvero freddi. Si è registrato un gennaio soleggiato, neve e pioggia a metà febbraio e tempo insolitamente caldo e secco nella prima metà di marzo. Nella seconda metà il clima si raffreddò nuovamente rallentando il ritmo della crescita vegetativa e permettendoci di recuperare un po' del tempo perso nei lavori.

Ad aprile e durante la stagione della crescita biologica si alternarono 4-5 giorni di sole a 1-2 di pioggia. Eventuali danni furono contenuti grazie alla lunga esperienza. In maggio la fioritura si svolse con buone condizioni, creando i presupposti per la produzione di ottimi frutti. Alla fine di luglio seguì un periodo caldo che tuttavia fu mitigato dall'alternanza di sole e pioggia e dalla quantità di riserve d'acqua accumulate in precedenza.

Il mese di settembre presentò bel tempo nella prima metà, ma una serie di temporali che raffreddarono la regione, nella seconda. Le successive settimane furono esemplari, con giornate calde molto soleggiate e notti frizzanti. I frutti maturarono uniformemente e consistentemente, e le condizioni della vendemmia furono ideali.

La vendemmia si è svolta dal 1 all'8 ottobre.

