



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 né una "Riserva", 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. 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 0 9

CANNUBI
BOSCHIS

SANDRONE

BAROLO

L'esperienza cresce e si perfeziona

Nel cuore del Barolo. Dal cuore del paese di Barolo la lunga collina dei Cannubi si protende in direzione nord, delimitando sostanzialmente due versanti, uno che guarda ovest e l'altro che si rivolge a est. In una parte di questa collina, tradizionalmente denominata Cannubi Boschis nasce questo Barolo, che sintetizza i caratteri regali del Nebbiolo, di una terra marnosa e moderatamente compatta e di un clima che ogni anno sorprende per la sua originalità.

Frutto dell'esperienza. Nel Barolo, Cannubi Boschis è una vigna preziosa. La coltiviamo e vinifichiamo con orgoglio dal 1985, certi della sua unicità e del suo straordinario potenziale produttivo.

- 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 Cannubi Boschis 2009 “sibi et paucis”, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2013, ha beneficiato di un ulteriore affinamento di 6 anni in bottiglia nelle nostre cantine dedicate.
- Prima annata 1985 Cannubi Boschis dal 2013 in poi ALESTE
- Vigneto nel comune di Barolo: Cannubi Boschis
- Gradazione alcolica: 14,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2019 - 2035

Note di degustazione

Colore rosso scuro con riflessi porpora. Amarena matura al naso, a cui seguono note di vaniglia, spezie e chiodi di garofano. In bocca, il frutto è intenso e maturo, con una prevalenza di confettura, tenuto in armonia da una delicata acidità. Buon ingresso, la sensazione al palato è di cremosità, cioccolato, morbidezza con note di menta.

Questo vino mostra le grandi potenzialità a cui porta il caldo terroir Cannubi Boschis. I tannini sono dolci e persistenti e incominciano ad ammorbidirsi e ad integrarsi.

Il finale è lungo e dolce con note di legno e spezie che prevalgono su amarene e frutti neri.

Andamento dell'annata 2009

La campagna agraria del 2009 è iniziata con un inverno nevoso e un inizio di primavera piovoso che hanno garantito un'ottima riserva idrica nel terreno, scongiurando problemi di stress idrico vista la poca piovosità estiva unita al gran caldo, specie nella seconda metà di agosto.

In aprile si sono susseguite diverse giornate di pioggia che, insieme a temperature miti, hanno favorito la comparsa di lievi sintomi di peronospora, fortunatamente non assumendo dimensioni tali da pregiudicare l'annata in quanto maggio è stato asciutto e ventilato.

Lo sviluppo fenologico della vite è iniziato in ritardo ma ha subito recuperato, determinando quasi ovunque un anticipo della data di raccolta.

Da un punto di vista enologico si è trattato di una situazione con buoni potenziali, rivelandosi tra le vendemmie migliori degli ultimi anni.

L'andamento generale dell'annata 2009 impone una riflessione seria sul vigneto che resta fondamentale. Gestioni del vigneto appropriate e tempestive, adattate all'annata, hanno consentito una produzione qualitativamente migliore, aumentando il divario con chi pianifica la conduzione senza considerare le influenze del clima e dello sviluppo della pianta.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dall' 8 al 14 Ottobre.