



*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 2

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 2012 *sibi et paucis*, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2016, 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 %
- Tempo di beva consigliata: 2022 - 2038

## Note di degustazione

Il calore di fine stagione 2012 si evidenzia negli intensi e ben definiti aromi di frutta presenti nel “Cannubi Boschis Barolo” che spicca al naso ed al palato, facendo risaltare profumi di rose e frutti di bosco maturi. Benché si possa bere già bene, con qualche anno in più di pazienza il vino continuerà ad acquisire pregio. I tannini importanti, vellutati e maturi - un elemento distintivo della collina di Cannubi - sono gradevolmente dolci e persistenti, con il frutto esemplare di quest’annata che equilibra la fresca acidità.

## Andamento dell’annata 2012

Dopo un inverno nevoso e freddo, l’apertura delle gemme è stata precoce. Il clima fresco è proseguito fino alla fine di luglio, mentre agosto ha portato calore e aridità dando un impulso alla maturazione ed al carattere fruttato dei vini prodotti.

Un inverno freddo, con la giusta quantità di neve e precipitazioni, ha riempito le falde acquifere sotterranee. La pioggia è continuata fino a maggio, ma le temperature sono aumentate considerevolmente, provocando un rapido sviluppo vegetativo, che in una certa misura ha compensato la rottura disomogenea delle gemme.

Alcune piogge all’inizio di giugno hanno influenzato la fioritura appena iniziata, riducendo il numero di acini, formando grappoli più larghi, contribuendo ad una migliore prevenzione delle malattie.

Da metà giugno in poi, le temperature sono state generalmente fresche con cielo terso. Queste condizioni hanno permesso una crescita lenta ed uniforme del frutto. Fino a fine luglio, l’andamento di quest’annata sarebbe da considerarsi come quello degli anni tipici. Ad agosto le temperature sono salite a livelli altissimi, raggiungendo i 38 °C con clima molto secco.

Dall’inizio dell’autunno in poi, la combinazione di calore e riserve d’acqua sotterranee ha permesso al frutto di maturare pienamente. La vendemmia è stata effettuata in ottime condizioni, con giornate calde e limpide, e notti fresche.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte il 10 e 11 Ottobre.

