



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 1



BAROLO

Come un volta

Arte antica. Barolo Le Vigne interpreta la tradizione delle Langhe e del Barolo tramandando l'antica e sapiente arte dell'assemblaggio da uve di più vigneti. Abbiamo ripreso questa storica usanza lavorando solo con lieviti indigeni e tenendo separate le uve fino all'assemblaggio, anziché unirle già in fase di fermentazione.

Una diagonale perfetta. Abbiamo selezionato meticolosamente quattro vigneti per mettere in evidenza tutte le caratteristiche della zona del Barolo. I terreni molto diversi tra di loro, situati ad altitudini ed esposizioni differenti, contribuiscono alla complessità del nostro Barolo Le Vigne.

Ogni anno una scoperta. Vendemmiate, vinificate e affinate separatamente, uniamo nell'assemblaggio le partite in grado di esprimere le unicità dei vigneti ed esaltare le particolarità di ogni annata.

- 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 Le Vigne 2011 sibi et paucis, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2015, ha beneficiato di un ulteriore affinamento di 6 anni in bottiglia nelle nostre cantine dedicate.
- Prima annata: 1990
- Vigneti nei comuni di:
Barolo: Vignane
Serralunga d'Alba: Baudana
Novello: Merli
- Gradazione alcolica: 14,5%
- Tempo di beva consigliata: 2020 – 2045

Note di degustazione

Il colore profondo di questo vino indica l'annata molto calda ed evidenza nel profilo aromatico note di frutti a maturazione piena: lamponi rossi e neri, ciliegie, petali di rosa, liquirizia e un caldo tono speziato. Al naso è inebriante, gli aromi si innalzano con forza dal bicchiere. Al palato è diretto e lineare. In bocca, la sensazione è di puro piacere. Seducono la sua fresca acidità e la sua struttura sorprendente. Nel contesto dell'annata il vino ha superato ogni aspettativa. Il finale esprime morbidi aromi minerali che bilanciano i decisi tannini e le sensazioni di pienezza che persistono in bocca.

Andamento dell'annata 2011

Il 2011 è stata un'annata unica: La primavera è stata calda e la nascita dei germogli precoce. Le piante hanno accelerato il loro sviluppo.

L'estate ha anticipato di 20 giorni la fioritura e la nascita degli acini. Un clima più fresco in luglio, con numerose piogge, ha mitigato una crescita torrida, rinfrescando le piante assetate. In seguito sono stati molto caldi la seconda parte di agosto e settembre, quest'ultimo, risultato essere il più caldo degli ultimi 150 anni.

Si è così realizzata un'ottima maturazione dell'uva. Se il lavoro di selezione nel vigneto fosse stato troppo aggressivo, si sarebbero ottenuti dei frutti 'bomba', carenti in struttura e in freschezza. Luciano e Luca sono stati capaci di prevedere le necessità della vite senza mai tagliare troppo le piante, lasciando più frutti, in modo da favorire il rallentamento dell'accumulo di zuccheri.

Da metà settembre, le più basse temperature notturne hanno mitigato il caldo e permesso all'uva di ben maturare nei tannini, sviluppando gran colorazione e profilo aromatico. La vendemmia (08/10-24/10) è stata facile, ma è degno di nota il lavoro svolto nelle vigne in precedenza.