



*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 8



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.** Vendemmiati, vinificati e affinati 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
- Le Vigne 2008 “sibi et paucis”, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2012, ha beneficiato di un ulteriore affinamento di 6 anni in bottiglia nelle nostre cantine dedicate.
- Prima annata: 1990
- Vigneti nei comuni di:  
Barolo: Vignane  
Monforte d’Alba: Ceretta e Conterni  
Novello: Merli
- Gradazione alcolica: 14,5%
- Tempo di beva consigliata: 2018 - 2045

## Note di degustazione

Il Barolo Le Vigne 2008 racconta un’annata di buone alternanze climatiche, senza esagerazioni di calore. Prevalgono le componenti fragranti sia floreali che fruttate.

La vista ci regala un colore granato intenso e impeccabile. Appena accennati sono i riflessi arancione che ricordano il cielo all’orizzonte che va verso la sera.

Al profumo si avvertono prima di tutto le note fruttate, la confettura di piccoli frutti, la ciliegia sotto spirito, l’albicocca essiccata; poi le sensazioni floreali come la rosa appassita. Segna la sua presenza anche l’etereo che sfuma poi nelle spezie come il pepe e la vaniglia. Infine, le note olfattive ricordano i funghi secchi, il cuoio e il tartufo bianco.

Complessità solenne è quella del sapore: l’alcol dona calore, la struttura pienezza, l’acidità freschezza e il tannino una mitigata ruvidezza: insieme formano un’intrigante sapidità, magari delicatamente nervosa, ma di grande fascino.

È un Barolo fresco, tuttora giovane, destinato nel tempo a rintracciare l’equilibrio migliore.

## Andamento dell’annata 2008

Classico, è l’aggettivo che descrive il Barolo del 2008. Questa annata, infatti, dal punto di vista climatico ci ha riportato indietro agli anni ’70 con una primavera caratterizzata da abbondanti precipitazioni e un’estate dove poco a poco si sono ristabilite buone condizioni climatiche permettendo di ottenere un’ottima maturazione e un particolare equilibrio acido/tannico.

Questa annata ha premiato le zone più vocate alla coltivazione del Nebbiolo e chi ha saputo investire in oculare operazioni colturali eseguite con tempismo e modalità adeguate.

La vendemmia si è svolta tra il 11 e il 24 ottobre.

Come spesso accade in queste situazioni, il nobile vitigno Nebbiolo ci regala delle belle sorprese che si concretizzano con il passare degli anni.