

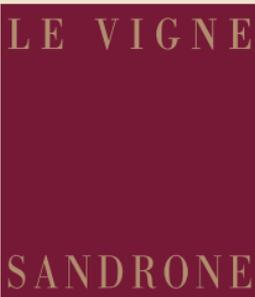


sibi et paucis è il nascere di un'intuizione, lo sviluppo di un'idea e il concretizzarsi seguendo i ritmi lenti della natura, in vigneto e in cantina, per ciò che migliora invecchiando.

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



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 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: 1990
- Vigneti nei comuni di:
Barolo: Vignane
Monforte d’Alba: Ceretta e Conterni
Novello: Merli
- Gradazione alcolica: 14,5%
- Tempo di beva consigliata: 2019 - 2032

Note di degustazione

Rosso rubino scuro. Sorprendente ingresso con aromi intensi, frutta matura, note di vaniglia e legno, molto diretto ed espressivo al naso, amarene e more. Al palato esprime grande equilibrio, durata e mineralità, con note balsamiche complesse, erbe di montagna e spezie e i tannini incominciano ad ammorbidirsi e ad integrarsi, indubbiamente da attribuire all’altitudine del sito Conterni. Molto fruttato, tannini intensi e buona acidità – tutto è davvero qui!! - con pazienza il tempo li unirà. Finale lungo e secco, i tannini hanno solo bisogno di un po’ più di tempo. L’espressivo frutto del 2009 è sempre anteriore e centrale.

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’ 9 al 19 Ottobre.