

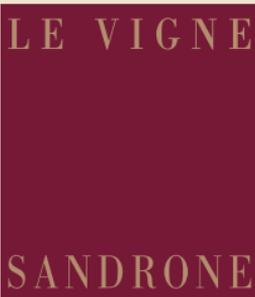


*sibi et paucis* è il nascere di un'intuizione, lo sviluppo di un'idea e il concretizzarsi seguendo i ritmi lenti della natura, in vigneto e in cantina, per ciò che migliora invecchiando.

*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 4



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
- Il Le Vigne 2014 *sibi et paucis*, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2018, ha beneficiato di un ulteriore affinamento di 6 anni in bottiglia nelle nostre cantine dedicate.
- Prima annata: 1990
- Vigneti nei comuni di:  
Barolo: Vignane  
Castiglione Falletto: Villero  
Novello: Merli  
Serralunga d'Alba: Baudana
- Gradazione alcolica: 14 %
- Tempo di beva consigliata: 2024 – 2045

## Note di degustazione

Dopo quasi una decade di vita, il Barolo Le Vigne, nato dalla complessa e piovosa annata 2014, sorprende per la sua freschezza ed energia. Al naso si incontrano aromi fruttati e floreali, con spiccate note di rosa appassita e lamponi macerati. Al palato si presenta bilanciato: l'acidità, dolcezza e tannini formano una trinità vincente. Bevendolo si percepisce il duro lavoro che si è reso necessario. È stato particolarmente importante svolgere ogni singolo passaggio del lavoro in base ad una sequenza ottimale. In sintesi, il Barolo Le Vigne 2014 si è rivelato un gran vino, sfatando la negativa reputazione della sua annata.

## Andamento dell'annata 2014

L'annata 2014 nonostante sia stata una delle più complesse degli ultimi anni, ha riservato piacevoli sorprese vista la qualità delle uve vinificate dovuta ad un favorevole finale di stagione.

La primavera, in seguito a un inverno mite, si è affacciata in modo graduale ma precoce. La quantità di precipitazioni nell'estate è stata oltre la media assistendo ad un paio di occasioni a vere e proprie "bombe d'acqua", molto localizzate ed intense. Particolarmente rilevanti sono state le piogge del 23 e del 29 luglio, che hanno avuto però esiti profondamente diversi: in alcune zone si sono registrati 63 mm di pioggia in un solo giorno, mentre a soli 15 km di distanza solo 13 mm. Il mese di settembre è stato indubbiamente positivo dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica, contribuendo in modo determinante alla maturazione dell'uva e alla composizione del suo quadro fenolico. Il Nebbiolo è la varietà che ha avuto la risposta migliore alle belle condizioni climatiche che hanno accompagnato le uve al raggiungimento della maturazione, e laddove si siano svolte correttamente le operazioni di diradamento e pulizia del grappolo si sono raggiunti risultati eccellenti.

La vendemmia si è svolta dal 10 al 18 ottobre.

