



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



BAROLO

Come una 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 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: 1990
- Vigneti nei comuni di:
Barolo: Vignane
Castiglione Falletto: Villero
Novello: Merli
Serralunga d'Alba: Baudana
- Gradazione alcolica: 14 %
- Tempo di beva consigliata: 2022 – 2038

Note di degustazione

Il diffuso aroma di frutti rossi, viola e melograno è seguito da un sapore intenso, delicato ed equilibrato, con bei tannini maturi ed un'inaspettata gradevole freschezza, considerata l'eccessiva calura dell'agosto 2012. Il Barolo "Le Vigne" 2012 mostra armonia, volume ed importanza, con una forte acidità, caratteristica inaspettata e gradita, dovuta allo straordinario caldo di fine stagione. Si beve bene già sin d'ora, ma per altri 3-5 anni continuerà a perfezionarsi anche in bottiglia. Finale persistente e dolcemente tannico con note di grafite, liquirizia e spezie.

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 dal 2 al 13 Ottobre.

