



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 7

VALMAGGIORE

SANDRONE

NEBBIOLO D'ALBA

L'interpretazione eroica del Nebbiolo

Un anfiteatro nel Roero. Già in pieno Ottocento, le uve Nebbiolo coltivate a VALMAGGIORE dettavano il prezzo per tutto il territorio. Negli anni Novanta, l'incontro con Valmaggione è stato per Luciano, Luca e Barbara un innamoramento a prima vista. Non solo per la storia e la lunga tradizione viticola, ma per la particolare unicità di quei suoi terreni sabbiosi uniti al microclima.

Nel Roero la natura è ricca e rigogliosa, la terra è soffice e sabbiosa, la giacitura estrema e la forma perfetta: Il nostro Valmaggione è un anfiteatro in faccia al sole, con piena esposizione. Va da ovest ad est passando per il Sud. Già nell'impianto del vigneto il rispetto della natura e delle tradizioni sono state strategiche e lo sono ogni giorno quando coltiviamo a mano filare per filare e quando vendemmiamo solo le uve più mature.

Il Nebbiolo nel Roero è pura eleganza! E noi come un tempo, convinti e orgogliosi, desideriamo esprimere con il nostro Valmaggione la grazia e la raffinatezza del Nebbiolo.

- Nebbiolo d'Alba DOC
- 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 Valmaggione 2017 *sibi et paucis*, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2019, ha beneficiato di un ulteriore affinamento di 4 anni in bottiglia nelle nostre cantine dedicate.
- Prima annata: 1994
- Vigneto nel comune di Vezza d'Alba: Valmaggione
- Gradazione alcolica: 14 %
- Tempo di beva consigliata: 2023 – 2035

Note di degustazione

Questo è un esempio di Valmaggione morbido, pieno, quasi esuberante. In particolare, al naso è espressivo e aperto, ricco di violette, liquirizia e frutti rossi. Al palato, il calore e la siccità della stagione si manifestano nel frutto maturo e nei tannini marcati. I sapori di mirtillo, lampone ed estratto di violetta sono bilanciati da una buona freschezza e dai tannini maturi. Il Valmaggione 2017 mostra equilibrio e armonia in tutto, con una buona persistenza e nessuna nota di rovere

Andamento dell'annata 2017

Caldo e asciutto sono le parole che descrivono l'annata 2017, con buone escursioni termiche tra giorno e notte.

L'inverno mite ha stimolato il germogliare precoce e il ritorno del freddo ad aprile ha rallentato il percorso vegetativo. In prefioritura e fioritura, il freddo ha causato una selezione degli acini, favorendo la formazione di grappoli più spargoli e una migliore circolazione dell'aria. L'arrivo dell'anticiclone ha garantito tempo stabile facilitando una maturazione anticipata rispetto alla media.

L'estate, calda ed asciutta, ma con buone escursioni termiche, ha contribuito alla graduale maturazione dei grappoli.

A partire da inizio settembre le temperature sono scese molto, con forti sbalzi termici tra giorno e notte. Ne ha giovato tanto il profilo polifenolico delle uve a bacca nera come il Nebbiolo.

Nonostante i timori di inizio estate, la vendemmia 2017 ci ha lasciato vini di prospettiva importante.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 14 al 23 settembre.

