



sibi et paucis ist das Ergebnis einer Intuition und die Umsetzung einer Idee. Denn höchste Qualität ergibt sich erst mit der Zeit und im Einklang mit dem Rhythmus der Natur.

sibi et paucis ist weder eine Selektion noch eine „Riserva“, sondern unser Wunsch, einige Flaschen in unserem Keller aufzubewahren und sie in unserer „Weinbibliothek“ unter idealen Bedingungen weiter ruhen und bis zur Perfektion reifen zu lassen. Dafür garantieren wir mit unserem Siegel.

Wir bewahren diese Weine nur für uns und unsere Freunde auf: ***sibi et paucis – unsere Leidenschaft und Geduld für die Harmonie im Wein.***

2 0 1 6

VALMAGGIORE

SANDRONE

NEBBIOLO D'ALBA

Eine mutige Interpretation des Nebbiolo

Ein Amphitheater im Roero. Schon im 19. Jahrhundert bestimmten die Nebbiolo-Trauben aus der Lage Valmaggiore in Vezza d'Alba den Preis für sämtliche Trauben des Gebietes. Als Luciano, Luca und Barbara in den 90er Jahren den Valmaggiore kennen lernten, war es Liebe auf den ersten Blick. Und das nicht nur aufgrund der weit zurückreichenden Geschichte und Tradition, sondern vor allem auch wegen des einzigartigen Mikroklimas und der Beschaffenheit des sandigen Bodens.

Die Natur im Roero ist reich und üppig, der Boden weich und sandig, die Hänge extrem steil und die Form perfekt: ein natürliches Amphitheater mit bester Ausrichtung von Ost über Süd nach West. Schon bei der Anlage des Weinbergs waren der Respekt für die Natur und die Tradition ausschlaggebend. So ist es bis heute, wenn wir die Reben von Hand pflegen, Reihe für Reihe, und wenn wir nur die reifsten Trauben lesen.

Der Nebbiolo aus dem Roero steht für Eleganz. In voller Überzeugung, stolz und mit dem Gedanken an die Tradition, möchten wir heute mit unserem Valmaggiore die ganze Feinheit und Raffinesse des hiesigen Nebbiolo zum Ausdruck bringen.

- Nebbiolo d'Alba DOC
- Nebbiolo 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Dieser Nebbiolo d'Alba Valmaggiore 2016 *sibi et paucis* reifte für weitere 4 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2018.
- Erster Jahrgang: 1994
- Weinberg in der Gemeinde Vezza d'Alba im Roero: Valmaggiore
- Alkoholgehalt: 13,5 %
- Optimale Trinkreife: 2022 - 2030

Verkostungsnotiz

Das kühle Anbaujahr 2016 verlieh dem Valmaggiore mehr Struktur als gewöhnlich für diese warme, sandige Lage im Roero. In der Nase ist er sowohl blumiger als auch konzentrierter, mit einer Gewürznote, die die süßen Aromen schwarzer Früchte hervorhebt. Der Valmaggiore 2016 hat sich über die letzten Jahre positiv entwickelt: Am Gaumen sind seine Tannine weicher geworden, wobei sie ihre frische, ihre anregende Säure und ihr langanhaltendes, sanftes Finale beibehalten haben. Wie es für kühlere Jahrgänge dieses beschaulichen, nach Süden ausgerichteten Amphitheaters üblich ist, wird dieser Wein noch einige Jahre der Lagerung brauchen, um sein volles Potenzial zu entwickeln.

Weinjahr 2016

Der Winter 2016 verlief mild und ohne viel Schnee. Die ersten Wochen des Jahres waren ungewöhnlich trocken. Niederschlag, besonders in Form von Regen, kam erst im Februar. Der Frühling verlief kühl, mit vielen Regenschauern. Das Ausbleiben der Winterkälte bewirkte eine vorzeitige Knospenbildung, doch nach diesem frühen Start verlangsamte sich der Vegetationszyklus wieder. Die Blüte und die Fruchtausbildung fanden deutlich später als gewöhnlich statt, jedoch gleichmäßig, was einen positiven Einfluss auf die Produktivität hatte.

Der Sommer war sehr wechselhaft. Die erste Hitzewelle kam Ende Juni, und es folgte ein konstantes Wechselspiel zwischen kurzen Hitzeperioden und plötzlichen Unwettern, die kühlere Temperaturen brachten. Mit August begann eine lange Hitzeperiode, welche gleichmäßig gefärbte Trauben hervorbrachte. Die Verlangsamung des Vegetationszyklus blieb den ganzen Sommer über konstant, weshalb die *Véraison* 13-15 Tage später als im Vorjahr begann. Diese Verspätung beeinflusste die letzten Reifungsphasen und die Pflückzeiten. Die letzten Tage des Monats und der gesamte September beschernten uns mildere Tage und ein typisches Herbstwetter mit warmen Tagen und kühlen Nächten.

Der extrem lange Vegetationszyklus und die relativ späte Lese 2016 brachten perfekte Früchte hervor für langlebige, charaktervolle Weine, die besonders von ihrer individuellen Weinlage geprägt sind.

Die Lese fand vom 1. bis 10. Oktober statt.

