



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

A L E S T E

S A N D R O N E

BAROLO

L'esperienza cresce e si perfeziona

Nel cuore del Barolo. Dal cuore del paese di Barolo la lunga collina dei Cannubi si protende in direzione nord, delimitando sostanzialmente due versanti, uno che guarda ovest e l'altro che si rivolge a est. In una parte di questa collina, tradizionalmente denominata Cannubi Boschis nasce questo Barolo, che sintetizza i caratteri regali del Nebbiolo, di una terra marnosa e moderatamente compatta e di un clima che ogni anno sorprende per la sua originalità.

Frutto dell'esperienza. Nel Barolo, Cannubi Boschis è una vigna preziosa. La coltiviamo e vinifichiamo con orgoglio dal 1985, certi della sua unicità e del suo straordinario potenziale produttivo.

- 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 ALESTE 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 1985 Cannubi Boschis dal 2013 in poi ALESTE
- Vigneto nel comune di Barolo: Cannubi Boschis
- Gradazione alcolica: 14 %
- Tempo di beva consigliata: 2024 - 2045

Note di degustazione

Nel 2014, le vigne situate sulla collina del Cannubi, hanno dimostrato di poter raggiungere ottimi risultati nonostante la complessità della stagione. Anche con la meteorologia ostile in primavera-estate, questo sito può dare vita ad un Barolo eccellente: Il Barolo Aleste 2014 ne è stato la dimostrazione. Al naso dominano aromi di frutta: ciliegie rosse e nere, prugne e lamponi con una nota di rabarbaro. Al palato si mostra elegante e raffinato, unendo in perfetta armonia la buona struttura, la fresca acidità e gli elementi minerali che lo caratterizzano. Il finale persistente e dolcemente tannico preannuncia una lunga vita.

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.

