

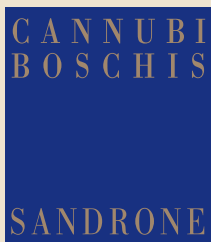


*sibi et paucis* è il nascere di un'intuizione, lo sviluppo di un'idea e il concretizzarsi seguendo i ritmi lenti della natura, in vigneto e in cantina, per ciò che migliora invecchiando.

*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 0



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 Cannubi Boschis 2010 sibi et paucis, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2014, 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: 14,5%
- Tempo di beva consigliata: 2026-2050

## Note di degustazione

Il Barolo Cannubi Boschis del 2010 è un vino che invecchierà senza alcun sforzo per lungo tempo, ricompensando la pazienza e il credo che i suoi ammiratori avranno nell'aspettarlo, soprattutto perché questo vino è già da ora molto attraente. Dal bicchiere si elevano profumi di ciliegie, lamponi e ancora fragoline di bosco. Tutti con portanza e precisione, con note floreali e spezie che aggiungono complessità e profondità. Al palato, il vino si mostra con grande frutto e struttura, e sebbene delizioso già da ora, continuerà a migliorare e ad evolversi per almeno altri 15 anni nella sua bottiglia. Il finale evoca lunghezza, potenza e calma: il vino continua all'infinito, senza sembrare mai raggiungere la linea dell'orizzonte.

## Andamento dell'annata 2010

L'annata si è aperta con significative precipitazioni di neve e pioggia nei mesi invernali colmando le riserve idriche. La primavera è arrivata a sprazzi, con periodi alterni di umidità e siccità. La germinazione è avvenuta in maniera irregolare a seconda dell'esposizione e dell'altitudine dei singoli appezzamenti. Successivamente, ma prima della fioritura, si è poi avuto un leggero aumento delle temperature.

La stagione è poi proseguita con andamenti meteorologici considerati "normali" in base agli standard storici, ma "freddi" se paragonati a esperienze più recenti. Durante il ciclo vegetativo lungo e lento le viti non hanno mai sofferto il calore eccessivo. A parte una settimana di caldo moderato al momento dell'invaiaatura a inizio agosto, le temperature non hanno mai superato la media storica di un anno cosiddetto "classico".

Nel 2010 è stato essenziale personalizzare la gestione di ogni singola vite con un'attenta operazione di diradamento e sfogliatura. La zona del Barolo ha prodotto dei Nebbioli spettacolari, con vini di grande struttura e delicatezza. Il 2010 può essere considerato un'annata singolare per la sua grazia e la sua potenzialità di invecchiamento.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dall'8 al 17 ottobre.