



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 5
LE VIGNE
SANDRONE
BAROLO

Come un 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 2015 *sibi et paucis*, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2019, 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: 14,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2029 – 2050

Note di degustazione

Al naso, appena stappato, il Barolo Le Vigne 2015 è ancora lievemente chiuso, indicando che il vino avrebbe bisogno di alcuni ulteriori anni di invecchiamento in bottiglia. Roteandolo ripetutamente, gli aromi di frutti rossi e neri iniziano ad emergere, insieme a note di spezie dolci e delicati sentori di legno e sottobosco. Al palato, analogamente, risulta ancora un po' dimesso, ma la struttura del frutto risalta già ampia e complessa, bilanciata da una spiccata acidità e da tannini ben definiti, maturi e persistenti. Questo vino si rivela molto promettente grazie all'eccezionale cura di cui ha goduto sia nelle vigne che in cantina.

Andamento dell'annata 2015

La stagione vegetativa 2015 è stata contraddistinta da un periodo di 7 settimane caldissime, dall'ultima settimana di giugno al 14 di agosto. Seguì quindi una serie di forti temporali che arrestò il caldo, lasciando spazio ad un lungo e fresco periodo di 12 settimane, le ultime della stagione, e determinando il clima ideale per una maturazione quasi perfetta. I vini di questa annata dimostrano generosità e complessità aromatiche, con una buona struttura, tannini ben maturi e un sorprendente potenziale di invecchiamento. Nel corso degli ultimi 20 anni, abbiamo imparato molto sulla tempistica delle operazioni in vigna, per cui nel 2015 abbiamo potuto usufruire di molte innovazioni introdotte nei precedenti anni più caldi: una tarda riduzione di raccolto, un ridotto sfoltimento del fogliame, che permettono alla vegetazione di crescere liberamente.

I risultati del nostro impegno profuso nei vigneti parlano da soli nel bicchiere: il Barolo 2015 si presenta maturo e avvolgente, bilanciato da una buona freschezza e da tannini strutturati e maturi. È un magnifico esempio di generosità, equilibrio ed armonia.

La vendemmia si è svolta dal 4 al 17 ottobre.

