



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 né una “Riserva”, 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. 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 3

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 Valmaggiore 2013 "sibi et paucis", dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2015, 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: Valmaggiore
- Gradazione alcolica: 13,5%
- Tempo di beva consigliata: 2019 - 2030

Note di degustazione

Il biglietto da visita del nostro Valmaggiore è questo suo travolgente essere Nebbiolo, e più ancora in quest'annata nella quale si esprimono le potenzialità della regione del Roero. Aromi e sapori di acidule rosse ciliegie, fragoline di bosco, ribes e chicche di melograno di fondono e diffondono nel bicchiere regolati da un perfetto e armonioso equilibrio con piacevoli e seducenti tannini. Questo magnifico vigneto di Valmaggiore, con il suo terreno sabbioso, sa con maestria ingentilire e armonizzare il Nebbiolo che con i suoi setosi tannini ci regala lunghi ed emozionanti finali.

Andamento dell'annata 2013

La vendemmia 2013 sarà ricordata come „vintage“, in quanto la vendemmia è iniziata con 15 giorni di ritardo rispetto agli ultimi 10 anni, terminando ai primi di novembre con gli ultimi grappoli di nebbiolo.

Nel complesso è stata una stagione a doppio andamento: una prima fase più fresca e piovosa seguita da un secondo periodo più caldo e asciutto che ha consentito forti recuperi ottenendo dei risultati molto soddisfacenti.

Nonostante il germogliamento sia avvenuto in un periodo fresco e piovoso che ha fatto temere una perdita qualitativa seria, a giugno, con la fioritura, le condizioni sono migliorate favorendo una buona allegagione.

La svolta è avvenuta nel mese di luglio con un periodo di tempo stabile. Giorni caldi e luminosi fino a ottobre ci hanno permesso di recuperare gran parte dello svantaggio registrato in primavera. Le notti fresche dell'ultimo periodo di maturazione hanno, inoltre, contribuito a sviluppare al meglio le caratteristiche che contraddistinguono il Nebbiolo, regalandoci uve di ottima qualità.

Nel 2013 la gestione in campo è stata impegnativa, ma le scelte giuste in funzione del clima e delle condizioni pedologiche, hanno fatto la differenza. Laddove diradamento e sfogliatura sono stati svolti nel giusto momento, si sono ottenute uve in grado di dare origine a vini ben strutturati e longevi che fanno della vendemmia 2013 un'ottima annata.

La vendemmia è durata dal 28 settembre al 10 ottobre.