



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 3

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 Valmaggione in Vezza d'Alba den Preis für sämtliche Trauben des Gebietes. Als Luciano, Luca und Barbara in den 90er Jahren den Valmaggione 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 Valmaggione 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 2013 „sibi et paucis“ reifte für weitere 4 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2015.
- Erster Jahrgang: 1994
- Weinberg in der Gemeinde Vezza d'Alba im Roero: Valmaggiore
- Alkoholgehalt: 13,5 %
- Optimale Trinkreife: 2019 - 2030

Verkostungsnotiz

Die Visitenkarte unseres Valmaggiore sind unsere unschlagbaren Nebbiolo-Reben. In diesem Jahrgang zeigt sich noch stärker als sonst das Potential des Gebietes Roero. Die Aromen und Nuancen von roten Sauerkirschen, Walderdbeeren, roten Johannisbeeren und Granatapfelkernen vermischen sich im Glas im perfekten und harmonischen Gleichgewicht mit gefälligen und verführerischen Tanninen. Der unglaubliche Weinberg Valmaggiore harmonisiert und verfeinert den Nebbiolo meisterhaft aufgrund seines sandigen Bodens, dieser Nebbiolo hat mit seinen seidigen Tanninen einen langen und schmeichelhaften Nachhall.

Weinjahr 2013

2013 wird als "Vintage-Ereignis" in Erinnerung bleiben: die Lese begann im Vergleich zu den letzten 10 Jahren mit ca. 15 Tagen Verspätung und endete Anfang November mit den letzten Nebbiolotrauben.

Insgesamt verlief die Saison zweigleisig: auf eine erste, kühle und regnerische Periode folgte eine wärmere und trockene, welche die Vegetation wieder antrieb und zu sehr befriedigenden Ergebnissen führte. Der Austrieb fand in der ersten Phase statt und es drohte ein ernster Qualitätsverlust. Mit dem Herannahen der Blüte besserten sich die Wetterbedingungen jedoch zunehmend, und es ergab sich ein guter Fruchtansatz. Der Juli brachte stabiles Wetter, warme, sonnige Tage bis in den Oktober hinein begünstigten die Traubenreife und der anfängliche Rückstand wurde aufgeholt. Die kühlen Nächte während der letzten Reifeperiode haben darüber hinaus zu einer hervorragenden Entwicklung der für den Nebbiolo so typischen Eigenschaften beigetragen und die Trauben erreichten das optimale Qualitätsniveau.

2013 war die Arbeit in den Weinbergen eine Herausforderung. Dennoch haben die richtigen Entscheidungen in Reaktion auf Klima und Wetterbedingungen mit dem entsprechenden Timing zweifellos den Unterschied gemacht. Wo die grüne Lese und der Laubschnitt im richtigen Moment und mit der richtigen Methode erfolgten, haben wir Trauben für einen strukturierten und langlebigen Wein erhalten, sodass 2013 ein optimaler Jahrgang entstand.

Die Lese fand vom 28. September bis 10. Oktober statt.