



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 7

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 2017 *sibi et paucis* reifte für weitere 4 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2019.
- Erster Jahrgang: 1994
- Weinberg in der Gemeinde Vezza d'Alba im Roero: Valmaggiore
- Alkoholgehalt: 14 %
- Optimale Trinkreife: 2023 - 2035

Verkostungsnotiz

Der Valmaggiore 2017 ist ein geschmeidiger, runder, fast überschwänglicher Nebbiolo, insbesondere in der Nase, die expressiv und offen ist, voller Veilchen, Lakritz und roter Früchte. Am Gaumen kommen die Hitze und die Trockenheit seines Anbaujahres zum Ausdruck, mit reifen Früchten und noch festen Tanninen. Seine Aromen von Blaubeeren, Himbeeren und Veilchenextrakt werden durch seine reifen Tannine und seine angenehme Säure perfekt ergänzt. Der Valmaggiore 2017 zeigt Balance und Harmonie durch und durch, mit einem langen Abgang ohne Barriquenoten.

Weinjahr 2017

Der Jahrgang 2017 lässt sich mit den Worten heiß und trocken zusammenfassen, jedoch mit positiven Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperatur.

Der milde Winter stimulierte zunächst den frühzeitigen Austrieb der Reben, die rückkehrende Kälte im April verlangsamte dann den vegetativen Fortschritt. Während der Vorblüte und Blüte führte die Kälte bereits zu einer Selektion der Beeren und begünstigte die Ausbildung von weniger kompakten Trauben. Das Eintreffen des Hochdruckgebietes garantierte stabiles Wetter und favorisierte einen stark vorgezogenen Fruchtansatz. Der heiße und trockene Sommer mit den abkühlenden Nächten sicherte eine graduelle Ausreifung der Trauben.

Ab der ersten Septemberwoche sind die Temperaturen erheblich gefallen mit großen Schwankungen zwischen Tag und Nacht. Davon profitierten sehr die Polyphenole der dunklen Trauben mit mäßig bis langer Reifezeit wie Nebbiolo.

Entgegen den Befürchtungen zu Beginn des Sommers hat die Lese 2017 Weine hervorgebracht, in die wir hohe Erwartungen setzten und die sich nun bestätigen.

Die Lese fand vom 14. – 23. September statt.

