

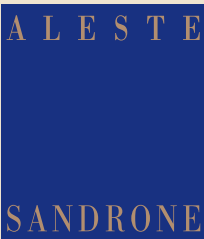


*sibi et paucis* è il nascere di un'intuizione, lo sviluppo di un'idea e il concretizzarsi seguendo i ritmi lenti della natura, in vigneto e in cantina, per ciò che migliora invecchiando.

*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 3



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 ALESTE 2013 *sibi et paucis*, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2017, 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: 2023 - 2048

## Note di degustazione

In una stagione fresca e tipica come quella del 2013, ci si aspetterebbe un vino di potenza, austerità e verticalità, tutte caratteristiche che il Barolo Aleste 2013 possiede, evidenziando però anche una generosità ed un equilibrio sorprendenti per le condizioni climatiche della stagione. Al naso, il vino risulta aperto e generoso, ricco di aromi di fiori, ciliegia rossa e fragola, esibendo allo stesso tempo note balsamiche che ne indicano la crescente maturità e complessità. Al palato, il vino evidenzia grande corpo ed espansività, con note di cannella, prugna Darmasin e amarena, il tutto valorizzato dall'ottima acidità. Il finale ha tannini lunghi e sviluppati che permangono. La sensazione in bocca è di composità ed espansività, profonda e lunga.

## Andamento dell'annata 2013

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

Nonostante il germogliamento sia avvenuto in un periodo caratterizzato da basse temperature e frequenti precipitazioni che hanno fatto temere una perdita qualitativa seria, a giugno, con l'avvicinarsi della fioritura, le condizioni sono gradualmente migliorate favorendo una buona allegagione.

La vera svolta è avvenuta nel mese di luglio con un periodo di tempo stabile. Giorni caldi e luminosi fino a ottobre sono stati favorevoli alla sintesi fenolica. Le notti fresche dell'ultimo periodo di maturazione hanno, inoltre, contribuito a sviluppare al meglio le caratteristiche che contraddistinguono il Nebbiolo ed ottenere così uve di ottimo livello qualitativo.

In conclusione, possiamo affermare che la gestione in campo è stata impegnativa, ma le scelte giuste fanno della vendemmia 2013 un'ottima annata.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte il 12 e 22 Ottobre.

