

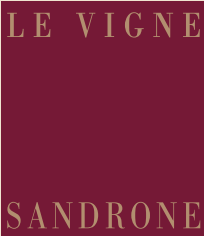


sibi et paucis è il nascere di un'intuizione, lo sviluppo di un'idea e il concretizzarsi seguendo i ritmi lenti della natura, in vigneto e in cantina, per ciò che migliora invecchiando.

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

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. Vendemmiate, vinificate e affinate 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 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: 1990
- Vigneti nei comuni di:
Barolo: Vignane
Castiglione Falletto: Villero
Novello: Merli
Serralunga d'Alba: Baudana
- Gradazione alcolica: 14,5 %
- Tempo di beva consigliata: 2023 – 2048

Note di degustazione

Il Barolo Le Vigne 2013 è il risultato di una straordinaria stagione vegetativa che ci ha regalato vini con una struttura classica e con un potenziale di lungo invecchiamento. Al naso è ancora legato e poco espressivo, ma con una forte aerazione, il vino emerge, esalando aromi di frutti neri, violetta, liquirizia e cola. Emergono anche note di fiori rossi, tabacco e tè nero denotando quanto la sua complessità sia in via di sviluppo. Al palato, il vino si percepisce allo stesso tempo stretto, ampio e straordinariamente persistente. La sua essenza a base di frutti è ravvivata dall'eccellente acidità e dai dolci tannini maturi. Il finale mostra note speziate e minerali, con sapori di frutti neri che permangono sulla lingua.

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 ha 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 dal 3 al 24 Ottobre.

