

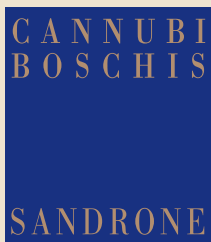


sibi et paucis è il nascere di un'intuizione, lo sviluppo di un'idea e il concretizzarsi seguendo i ritmi lenti della natura, in vigneto e in cantina, per ciò che migliora invecchiando.

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 1



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 Cannubi Boschis 2011 sibi et paucis, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2015, 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: 2020-2040

Note di degustazione

Il 2011, con una primavera e un inizio d'estate relativamente più freschi, seguiti da un caldo torrido a partire da agosto fino alla fine del raccolto - ha fatto sì che il Nebbiolo potesse mostrare il suo carattere anche con una stagione calda. Al naso è seducente, molto fruttato, con decise note floreali e di liquirizia. Al palato è voluttuoso, con frutti rossi persistenti e dolci, tannini delicati e una piacevole nonché equilibrata freschezza. All'apertura del vino si presentano note balsamiche e speziate. Ci sono molti tannini maturi e morbidi e tenui sentori di legno. Il finale è duraturo e deciso.

Andamento dell'annata 2011

Il 2011 è stata un'annata unica: La primavera è stata calda e la nascita dei germogli precoce. Le piante hanno accelerato il loro sviluppo.

L'estate ha anticipato di 20 giorni la fioritura e la nascita dei chicchi. Un clima più fresco in luglio, con numerose piogge, ha mitigato una crescita torrida, rinfrescando le piante assetate. In seguito sono stati molto caldi la seconda parte di agosto e settembre, quest'ultimo, risultato essere il più caldo degli ultimi 150 anni.

Si è così realizzata un'ottima maturazione dell'uva. Se il lavoro di selezione nel vigneto fosse stato troppo aggressivo, si sarebbero ottenuti dei frutti 'bomba', carenti in struttura e in freschezza. Luciano e Luca sono stati capaci di prevedere le necessità della vite senza mai tagliare troppo le piante, lasciando più frutti, in modo da favorire il rallentamento dell'accumulo di zuccheri.

Da metà settembre, le più basse temperature notturne hanno mitigato il caldo e permesso all'uva di ben maturare nei tannini, sviluppando gran colorazione e profilo aromatico. La vendemmia è stata facile, ma è degno di nota il lavoro svolto nelle vigne in precedenza.

Le operazioni di vendemmia si sono svolte dal 7 al 15 Ottobre.