



***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 4

VALMAGGIORE

SANDRONE

NEBBIOLO D'ALBA

## L'interpretazione eroica del Nebbiolo

**Un anfiteatro nel Roero.** Già in pieno Ottocento, le uve Nebbiolo coltivate a VALMAGGIORE dettavano il prezzo per tutto il territorio. Negli anni Novanta, l'incontro con Valmaggione è stato per Luciano, Luca e Barbara un innamoramento a prima vista. Non solo per la storia e la lunga tradizione viticola, ma per la particolare unicità di quei suoi terreni sabbiosi uniti al microclima.

Nel Roero la natura è ricca e rigogliosa, la terra è soffice e sabbiosa, la giacitura estrema e la forma perfetta: Il nostro Valmaggione è un anfiteatro in faccia al sole, con piena esposizione. Va da ovest ad est passando per il Sud. Già nell'impianto del vigneto il rispetto della natura e delle tradizioni sono state strategiche e lo sono ogni giorno quando coltiviamo a mano filare per filare e quando vendemmiamo solo le uve più mature.

Il Nebbiolo nel Roero è pura eleganza! E noi come un tempo, convinti e orgogliosi, desideriamo esprimere con il nostro Valmaggione la grazia e la raffinatezza del Nebbiolo.

- Nebbiolo d'Alba DOC
- Nebbiolo 100 %
- Fermentazione spontanea
- Macerazione e fermentazione alcolica in tini aperti di acciaio
- ermentazione malolattica e elevazione in fusti di rovere francese da 500 litri
- Il Valmaggiore 2014 sibi et paucis, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2016, ha beneficiato di un ulteriore affinamento di 4 anni in bottiglia nelle nostre cantine dedicate.
- Prima annata: 1994
- Vigneto nel comune di Vezza d'Alba: Valmaggiore
- Gradazione alcolica: 13,5%
- Tempo di beva consigliata: 2019 – 2026

## Note di degustazione

Il Valmaggiore 2014, al naso ha un profumo espressivo e concentrato di fragoline di bosco, grani di melograno, piccoli frutti rossi e note floreali di rosa. Al palato è un vino tonico e compatto. E' un trionfo di ciliegie rosse, fragole, rose e viole e con un'acidità spiccata e stuzzichevole che unisce il tutto con vibrante energia. I tannini sono ancora più morbidi degli anni precedenti, avvicinandosi sempre più ad un palato di Borgogna. Il finale è lungo con tannini persistenti e note minerali.

## Andamento dell'annata 2014

Il 2014 è stata oggettivamente l'annata più particolare degli ultimi 20 anni e i risultati finali sono dipesi interamente dall'impegno da parte del produttore nel voler creare l'eccellenza in vigna, senza badare a fatica e costi accessori necessari. Mentre il 2014 nella zona del Barolo è stato il più umido mai registrato, la zona del Barbaresco ha prodotto una delle sue più grandi annate e il Roero, coi suoi terreni sabbiosi e drenanti, ha prodotto vini a base Nebbiolo di armonia ed eleganza eccezionali. Nel 2014, l'ambiente pedoclimatico degli appezzamenti ha riscattato il suo valore. Le piogge arrivate a novembre 2013 non sono del tutto cessate fino a marzo 2015 e gli attacchi fungini hanno imperversato a causa dell'eccesso d'umidità. Si sono manifestate anche grandinate nell'area del Barolo, tuttavia la stagione è stata salvata dalle 5 settimane di bel tempo tra metà settembre e metà ottobre.

La reazione iniziale del consumatore, alle condizioni climatiche successe, è stata piuttosto negativa. L'approccio è cambiato drasticamente con il passar del tempo, quando i critici del settore hanno iniziato ad assaggiare quei vini, di quei produttori che maggiormente orientati verso la qualità hanno prodotto vini di struttura nobile, raffinati frutti rossi e con palati armonici ed eleganti. Per molti, la mancanza di "grandi" vini è stata interpretata come indicazione di un'annata debole, anziché di un'annata particolare che deve essere considerata sempre con occhio critico ma bilaterale. Il meglio del 2014 unisce una grazia sconfinata con un cuore di frutta rossa dolce, tannini strutturati ma al contempo integrati.

La vendemmia è durata dal 4 al 7 ottobre.