



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 6

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
- Fermentazione malolattica e elevazione in fusti di rovere francese da 500 litri
- Il Valmaggiore 2016 *sibi et paucis*, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2018, 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: 2022 – 2030

Note di degustazione

La caratteristica fresca annata 2016 ha conferito al nostro Valmaggiore più struttura di quanto non sia normale in questa area calda e sabbiosa del Roero. Al naso l'aroma floreale è esteso, ma allo stesso tempo concentrato, con una nota speziata che accentua i deliziosi aromi dei frutti di bosco neri. Il Valmaggiore 2016 si è evoluto positivamente negli ultimi anni, con i tannini che si ammorbidiscono al palato, conservando però una fresca e vibrante acidità, con un finale lungo e delicato.

Andamento dell'annata 2016

Nel 2016 l'inverno è stato mite e poco nevoso. Le prime settimane dell'anno sono state insolitamente secche, le precipitazioni sono arrivate solo a febbraio. La primavera è stata fresca, con numerosi temporali.

La mancanza del freddo intenso invernale ha provocato un germogliamento precoce ma, dopo il suo avvio anticipato, il ciclo vegetativo è in seguito rallentato. La fioritura e l'allegagione sono avvenute leggermente in ritardo rispetto alla media, ma in modo uniforme, contribuendo positivamente alla produttività dell'annata.

L'estate è stata una stagione con condizioni climatiche alternanti. Il primo caldo si è presentato a fine giugno, e da quel momento in poi si è verificato un continuo susseguirsi di brevi periodi di caldo a periodi più freschi, caratterizzati da improvvisi temporali. Ad agosto è arrivato un periodo di forte caldo.

Il rallentamento del ciclo vegetativo è stato costante lungo tutta l'estate.

L'ultima parte del mese di agosto e poi tutto il mese di settembre ci hanno regalato giornate più temperate, con il tipico clima autunnale, caratterizzato da giornate calde e notti fresche.

Il ciclo vegetativo estremamente lungo ed il periodo di vendemmia relativamente tardivo del 2016, hanno procurato frutti esemplari, utili a produrre vini longevi, di grande carattere e forte differenziazione per area di provenienza.

La vendemmia è durata dal 1° al 10 ottobre.

