



*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 5

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 Valmaggioro 2015 sibi et paucis, dopo la sua prima uscita ufficiale a settembre 2017, 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: Valmaggioro
- Gradazione alcolica: 14%
- Tempo di beva consigliata: 2020 – 2030

## Note di degustazione

Il Nebbiolo d'Alba Valmaggioro 2015 è un vino nobile che mostra una naturale grande eleganza, esaltata dal suo profumo complesso. Al naso, dominano espressioni floreali quali viole, rosa e iris, compensati da un intenso sentore di fragole e ciliegie, con una nota di liquirizia. Al palato risalta la dolcezza dei tannini e della fragola, persistenti in bocca e caratteristici del Nebbiolo Valmaggioro. Gli ulteriori 4 anni in bottiglia hanno apportato una freschezza eccellente. Ha considerevolmente guadagnato in importanza, equilibrio e complessità. Il finale è persistente con ottimi dolci tannini.

## Andamento dell'annata 2015

L'annata 2015 si è caratterizzata per un periodo di caldo straordinario e uno più fresco che ha consentito la perfetta maturazione delle uve regalando vini generosi, equilibrati ed armonici.

Sette settimane di caldo straordinario fino al 14 agosto sono state interrotte da una serie di forti temporali che hanno rapidamente portato temperature più fresche. I vini mostrano tutta la generosità e l'ampiezza nei sapori e negli aromi.

Nel corso degli ultimi 20 anni abbiamo imparato molto in merito all'importanza dei giusti tempi per le operazioni in vigneto. Pratiche fondamentali sono state ottimizzate grazie a defogliazioni più attente, maggiore libertà di crescita naturale per la vegetazione e soprattutto tempismi migliori.

Molte delle innovazioni che abbiamo sviluppato nel corso degli anni più caldi sono state messe in atto nel 2015 per ottenere frutta matura ed i risultati finali della nostra gestione del vigneto parlano nel bicchiere. Così l'annata 2015 si distingue per buona maturazione e una frutta estremamente avvolgente, bilanciate da buona freschezza e tannini maturi nel Nebbiolo. Il 2015 è un bellissimo esempio di generosità, equilibrio e armonia.

La vendemmia è durata dal 28 settembre al 14 ottobre.