



Cannubi Boschis Sibi & Paucis, 2012

Azienda Agricola Sandrone Luciano
ITALIE, PIÉMONT, BAROLO

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Nebbiolo
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,5 g/l
SUPERFICIE	1,9 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vignoble de Cannubi Boschis
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Égrappage et léger foulage, légère addition de CO2 au moût pour une journée de macération à chaud. Fermentation alcoolique commence au bout de 24 à 36 heures grâce aux seules levures indigènes. Macération douce en cuves inox ouvertes pendant 9 à 10 jours. Fermentation alcoolique de 28 à 30 jours en cuves d'inox. Fermentation malolactique en barriques de chêne de 500 litres.
ÉLEVAGE	24 mois dans les mêmes barriques de chêne français de 500 litres. 18 mois en bouteille avant commercialisation.

CODE SAQ
14799327

TYPE
Vin rouge

FORMAT
3 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
222.75 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le projet Sibi et Paucis représente une bibliothèque vinicole, où les meilleures cuvées du domaine sont gardées entre 6 et 10 ans dans des conditions parfaites, représentant le passage des jours et l'art de l'attente. Luciano Sandrone a créé le domaine en 1978 qui est situé au cœur du village de Barolo. Il acquiert moins d'un hectare de vigne dans le très célèbre Cannubi Boschis. Il avait au préalable appris le travail de la vigne et de l'élevage dans un domaine très traditionnel, Giacomo Borgogno. L'année 1978 est exceptionnelle pour le Piémont et permet au domaine de démarrer avec une grande qualité. Dans le vignoble, tout est mis en œuvre pour apporter tout le soin à chaque pied de vigne tout au long de l'année. Il n'y a aucune utilisation de produits chimiques. Le domaine ne revendique pas de label biologique. Le style se veut traditionnel dans l'élaboration des vins, avec la modernité des installations permettant de mieux respecter la vendange et tout le travail en amont dans les vignes.