

## Barolo DOCG Cannubi

**ANNATA:** 2020

**NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE:** "L'annata 2020 è iniziata con un inverno mite e con poche precipitazioni, soprattutto nevose. La prima parte della primavera è stata asciutta e soleggiata (marzo e aprile), facendo presupporre una vendemmia anticipata. Ma questa previsione si è rivelata sbagliata: maggio e giugno sono stati particolarmente piovosi, rallentando lo sviluppo vegetativo. Tali condizioni hanno consentito l'accumulo di abbondanti, essenziali riserve idriche per la stagione estiva, che non è stata eccessivamente calda e secca. Ciò che distingue questa annata è il clima ideale nella fase più cruciale: settembre è stato mite e asciutto, permettendo alle uve di crescere sane e raggiungere la perfetta maturazione. Il 2020 è stato in generale un anno abbondante in termini di produzione, ma grazie alle operazioni di diradamento effettuate a fine agosto, la quantità raccolta è tornata a livelli standard, elevando ulteriormente la qualità dei frutti. Da metà agosto a fine settembre abbiamo vissuto giornate soleggiate e un'ottima escursione termica diurna, condizioni che hanno consentito una lenta ma costante maturazione dei tannini, tipica delle "grandi annate". La vendemmia delle uve per Cerequio, raccolte perfettamente sane e mature, è stata effettuata l'8 e 9 ottobre, secondo le tempistiche classiche" *Stefano Chiarlo, winemaker*

**VITIGNO:** nebbiolo

**COMUNE:** Barolo

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 1990

**VIGNETO:** Cannubi. Forse la collina più famosa d'Italia, il più celebre e prestigioso vigneto della denominazione Barolo. Storicamente è il più antico cru d'Italia, riconosciuto a partire dal 1752. Qui tutto è perfetto: altitudine, esposizione, suoli, giacitura e microclima regalano Barolo al vertice della denominazione. Dal 1989, Michele Chiarlo possiede il vigneto nel cuore storico dei Cannubi (dove si trova

il "ciabot", ovvero l'antico capanno di Cannubi) in un'area di forte pendenza che, sotto la guida dell'Università svizzera di Changin, è stata terrazzata con ciglioni inerbiti. Un lavoro delicatissimo, che oggi garantisce l'integrità del terreno e combatte il dissesto idrogeologico.

**ESTENSIONE VIGNETO:** 1 Ha circa

**ANNO DI IMPIANTO:** 1958- 1990

**SUOLO:** marna calcaree tortoniane ed elveziane a pH basico con oltre il 30% di sabbia, povero di sostanza organica, ma ricco di microelementi quali ferro e magnesio

**ESPOSIZIONE VIGNE:** sud, sud ovest

**ALTITUDINE VIGNE:** 240 m s.l.m.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI PER ETTARO:** 4.500

**RESA:** diradamento dei grappoli in eccesso a fine estate lasciando 5/6 grappoli per ceppo

**VENDEMMIA:** raccolta manuale

**VINIFICAZIONE:** fermentazione in tini di Rovere da 55hl, 20 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia" ad una temperatura compresa tra i 30° e i 27° C. Fermentazione malolattica in tino

**AFFINAMENTO:** minimo 3 anni. Matura 2 anni in botte di Rovere di media capacità, prima dell'affinamento in bottiglia

**COLORE:** rosso rubino granato con brillanti riflessi

**PROFUMO:** intenso, aristocratico, complesso con note di piccoli frutti, liquirizia, tabacco dolce

**GUSTO:** avvolgente ricco con tannini setosi che accompagnano sensazione di corposità e pienezza

**ABBINAMENTI:** arrostiti, tagliolini al tartufo, selvaggina, formaggi di buona stagionatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C

**FORMATI:** 0,750 L. - 1,5 L. - 3 L.

**CHIUSURA:** sughero

