

Barolo DOCG Cannubi

ANNATA: 2018

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "È stata un'annata dove la sensibilità e l'esperienza del viticoltore fanno la differenza in quanto la gestione del vigneto nel la primavera piovosa l'esigenza di fare un diradamento delle uve in eccesso severo hanno inciso sulla qualità finale. Determinante il clima ideale instauratosi nelle ultime settimane estive ed un settembre con giornate miti e notti fresche che hanno permesso una perfetta graduale maturazione delle uve. La vendemmia è avvenuta l'8 ottobre con una settimana di anticipo rispetto i tempi di un'annata "classica". Il Barolo Cannubi 2018 si presenta in forma smagliante. Abbiamo portato in cantina uve sanissime e perfettamente mature, Il vino esprime un bouquet già aperto, complesso ed elegante. Al naso sentori di marasca, ribes petali di rosa, genziana rabarbaro e tabacco dolce; Al gusto si presenta di piacevole impatto con ottima struttura con una trama fitta di tannini ben integrati e un retrogusto di notevole persistenza e piacevolezza." *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: nebbiolo

COMUNE: Barolo

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1990

VIGNETO: Cannubi

ESTENSIONE VIGNETO: 1 Ha circa

ANNO DI IMPIANTO: 1958- 1990

SUOLO: mame 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

CERTIFICAZIONE FILOSOFIA PRODUTTIVA: certificazione V.I.V.A "SustainableWine"

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

SERVING TEMPERATURE: 18° C

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

CHIUSURA: sughero

