

## Barolo DOCG Cannubi

**ANNATA:** 2017

**NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE:** "Note sull'annata del produttore: "L'annata 2017 è stata caratterizzata da una lunga estate con scarsissime precipitazioni. In vigna abbiamo quindi adottato pratiche agronomiche che ci permettessero di preservare l'umidità nel terreno la freschezza delle uve. Sono stati fatti lavori eccezionali di lavorazioni del terreno per ossigenare le radici, abbiamo evitato le sfogliature per impedire il soleggiamento diretto sui grappoli onde evitare scottature ed abbiamo ritardato l'operazione di diradamento per non rischiare di danneggiare i grappoli. Infine per mantenere l'eleganza, la freschezza ed evitare un tenore alcolico eccessivo abbiamo anticipato di una decina di giorni la vendemmia rispetto alla normalità. (25 settembre /2 ottobre). Secondo noi il 2017 è un millesimo paragonabile ad annate come il 2007 o 2011 per climatologia e caratteristiche organolettiche quali un'armonia gustativa già nella fase giovanile grazie all'integrazione di tannini già morbidi e setosi integrati in un vino di struttura importante ma anche con complessità olfattiva e longevità ottima." *Stefano Chiarlo, winemaker*

**VITIGNO:** nebbiolo

**COMUNE:** Barolo

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 1990

**VIGNETO:** Cannubi

**ESTENSIONE VIGNETO:** 1 Ha circa

**ANNO DI IMPIANTO:** 1958- 1990

**SUOLO:** marne 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 compostità 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

