

BAROLO "CANNUBI"

A Barolo, il Barolo.

Uno fra i più prestigiosi cru della zona rende unico ed inconfondibile un vino che diviene ambasciatore della qualità e dell'eccellenza di un intero territorio.

CLASSIFICAZIONE: Barolo DOCG.

UVE: 100% Nebbiolo (2 cloni)

ZONA DI ORIGINE

Vigneto di proprietà di 0,5 Ha, sito nei "Cannubi"; 2.500 ceppi messi a dimora nel 1980, esposizione sud-sud-est. Terreno: Tortoniano - Elveziano

NOTE CULTURALI

Le viti sono allevate a controspalliera, con potatura medio-corta a Guyot; la densità media di impianto è di 5.000 ceppi ad ettaro e la produzione è ridotta a circa 1,0 kg per ceppo mediante il diradamento dei grappoli.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte mature in piccole casse forate da 20 kg, operando una rigorosa cernita dei grappoli; il trasporto in cantina e la pigiatura avvengono entro poche ore dalla raccolta e la fermentazione viene condotta a temperatura controllata, circa 30 °C con ripetuti e delicati rimontaggi. La macerazione delle vinacce è lunga, in media 350 ore; il vino nuovo viene, quindi, messo in legno dove avviene la successiva fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

Per 24 mesi in legno di rovere; successivamente si opera un affinamento di circa 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Un granata cristallino dai riflessi aranciati ci rivela un Cannubi di grande statura con prugne, more e violette in bella evidenza. I caratteri minerali e speziati emergono grazie alla tensione interna che rende famoso questo cru.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il "Barolo è il re dei vini" ma anche "un vino da Re" adatto alla cucina dai gusti forti ma eleganti, piatti di carne rossa, selvaggina, ricette a base di tartufo, formaggi erborinati o stagionati.

CONSIGLI DI SERVIZIO

La bottiglia, conservata sempre coricata, e deve essere servita ad una temperatura di 18-20 °C. Il Cannubi è un grande vino di classe innata; invecchiamento, 10 - 15 anni dalla vendemmia.

DATI ANALITICI

Alcool: 14%/vol.

Zuccheri residui: 2 g/l

Acidità totale: 5,4 g/l

Estratto secco netto: 30 g/l

