



**VITIGNO:**

NEBBIOLO 100%

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

14,5% VOL

# BAROLO DOCG CANNUBI

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Cannubi è la prestigiosa collina lunga e gradualmente crescente posta al centro della Denominazione del Barolo.

I suoli, di epoca Serravalliana e Tortoniana, sono prevalentemente argilloso-calcarei, caratterizzati dalla cospicua presenza di Marne di Sant'Agata. Questi particolari terreni donano al vino caratteristiche uniche in termini di struttura, finezza, eleganza e longevità.

**VINIFICAZIONE:**

L'uva è rigorosamente raccolta a mano e già in vigneto si effettua una selezione dei migliori grappoli. Arrivata in cantina, viene selettivamente diraspata e delicatamente pigiata. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata: si mantiene un range di 24-26°C per conservare tutto il potenziale aromatico caratteristico dello specifico *terroir*:

Mediante ripetuti *delestage* e rimontaggi, si procede con una macerazione di 15-18 giorni finalizzata alla graduale e massima estrazione della parte polifenolica nobile delle bucce.

**AFFINAMENTO:**

Dopo la svinatura, il vino inizia un periodo di illimpimento e riposo in vasche di cemento vetrificato, per poi proseguire la maturazione in legno.

L'evoluzione dura circa due anni. Durante il primo anno il vino matura in piccoli fusti di rovere francese, con l'obiettivo di fissare il colore ed aumentare il potenziale di invecchiamento; la percentuale di legni nuovi è perfettamente equilibrata per mantenere inalterate le caratteristiche identitarie di questo Cru.

Il secondo anno il vino affina in grandi botti di rovere di Slavonia in cui si esaltano le caratteristiche di finezza ed eleganza.

La completa espressione del vino si ottiene dopo un periodo di almeno 1 anno di riposo in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Il colore è rosso rubino profondo con caratteristico riflesso granato. Al naso il bouquet è balsamico, con note di piccoli frutti rossi disidratati, rosa selvatica e spezie che si legano ad un finale a ventaglio tra bacca di cacao e vaniglia.

Al gusto è pieno, con un tannino setoso ed avvolgente; il corpo notevole ed elegante porta ad un lungo finale speziato che rende questo un grande Barolo.