

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

