

Barolo DOCG

Cannubi

ANNATA: 2019

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "La stagione autunno-invernale è iniziata con abbondanti piogge a novembre e moderate nevicate a dicembre seguite da un gennaio asciutto fino ai primi di febbraio quando sono cadute un paio di nevicate; il tutto ha permesso la formazione di un'ottima riserva idrica che si è rivelata preziosa nell'estate. Il seguito di febbraio e marzo è stato contraddistinto da un tempo mite e asciutto, situazione mutata ad aprile e maggio con piogge abbondanti che hanno riequilibrato la vegetazione delle viti che denotava difforni germogliamenti tra le parti alte e basse delle colline. Maggio e giugno sono stati caratterizzati da un clima caldo e asciutto con temperature al di sopra della media, solo per un breve periodo. L'inusuale ed importante pioggia dell'inizio di luglio, seguita un periodo estivo mite ed asciutto ed ha decisamente contribuito a favorire una graduale maturazione; il mese cruciale di settembre ed inizio ottobre grazie al clima ideale con notevole differenza termica tra notti e giorno hanno contraddistinto questa annata rendendola "Eccezionale". La vendemmia è avvenuta il 12 ottobre nei tempi canonici di un'annata superclassica, con una vendemmia scarsa in quantità ma eccelsa in qualità." *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: marni 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: V.I.V.A "Sustainability and Culture"

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

