

Barolo DOCG

Cannubi *Riserva*

ANNATA: 2016

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2016 sarà ricordata a lungo per la rara eccellenza qualitativa. È stata una vendemmia caratterizzata da un clima che ha seguito i canoni classici delle stagioni, senza anomalie meteorologiche, permettendo alle uve sanissime di raggiungere una maturazione perfetta ed uniforme nei tempi classici. Un adeguato diradamento dei grappoli effettuato a fine agosto, ha fatto sì che negli ultimi 40 giorni la pianta abbia convogliato tutta l'energia sui pochi grappoli, determinando una splendida maturazione favorita da giornate soleggiate e notti fresche. La vendemmia è avvenuta nei tempi classici (11-12 Ottobre). Un millesimo d'eccellenza" *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: nebbiolo

COMUNE: Barolo

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.

ANNO DI IMPIANTO: 1990

SUOLO: marne calcaree tortoniane ed elvezie 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, ulteriore selezione manuale prima della diraspapigiatura

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di Rovere; 30 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

AFFINAMENTO: minimo 6 anni prima dell'uscita in commercio. Matura 3 anni in botte di Rovere di media capacità, e restante parte in bottiglia

COLORE: rosso granato vivo di grande profondità

PROFUMO: straordinaria complessità, eleganza e sentori dolci con evidenti note di bacche rosse, petali di rosa appassita, liquirizia, rabarbaro e genziana e a corollario una speziatura dolce finissima caratteristiche di questo cru

GUSTO: eccellente struttura, in un contesto di un'attraente tessuto di tannini setosi e di perfetta armonia: lunghissimo e molto fresco il suo affascinante retrogusto

ABBINAMENTI: tagliolini ai funghi porcini, agnolotti, Brasato, formaggi di buona stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

FORMATI: 0,750 L. - 1,5 L. - 3 L.

CHIUSURA: sughero

