

Barolo DOCG Cannubi

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 (6/12 Ottobre). Un millesimo d'eccellenza di grande struttura, complessità olfattiva e di notevole longevità" *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: nebbiolo

COMUNE: Barolo

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1990

VIGNETO: Cannubi

ESTENSIONE VIGNETO: 1 Ha circa

ANNO DI IMPIANTO: 1958- 1990

SUOLO: marna calcarea tortoniana ed elveziana 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

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 compostità e pienezza

ABBINAMENTI: arrosti, tagliolini al tartufo, selvaggina, formaggi di buona stagionatura

SERVING TEMPERATURE: 18° C

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

CHIUSURA: sughero

