



## BAROLO D.O.C.G. CANNUBI

**Vitigno:** 100% Nebbiolo.

**Zona di origine:** comune di Barolo, vigna Cannubi; foglio di mappa n. 7, particelle 14,17.

**Suolo:** marne di Sant'Agata fossili; tessitura franco-limoso-argillosa.

**Esposizione:** Sud-Est.

**Altitudine:** 250 m.s.l.m.

**Pendenza:** 35%

**Note coltura:** coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 4500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a contropalliera.

**Periodo di raccolta:** prima metà di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

**Vinificazione:** soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve dei nostri vigneti; successiva macerazione per circa 30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce.

**Affinamento:** in botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per 3 anni con il minimo dei travasi indispensabili. Non subisce alcun tipo di chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbotigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

### **Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** rosso granato con riflessi aranciati.

**Profumo:** ampio, con note balsamiche naturali e richiami di frutta rossa matura, rosa appassita e violetta.

**Sapore:** asciutto, caldo e vellutato. Ricco di nobili tannini di frutta matura che lasciano una delicata dolcezza finale.

**Abbinamenti gastronomici:** arrostiti di carni rosse, brasati, selvaggina, bourguignonne, formaggi stagionati.

**Consigli di servizio:** è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 18 ° C. Trattandosi di Barolo da tempo in bottiglia può presentare un lieve sedimento per cui è sempre consigliabile decantare.

**Metodo di conservazione:** mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante e lontano da fonti di luce.