

## BAROLO "CANNUBI"

A Barolo, il Barolo.  
Uno fra i più prestigiosi cru della zona rende unico ed inconfondibile un vino che diviene ambasciatore della qualità e dell'eccellenza di un intero territorio.

**CLASSIFICAZIONE:** Barolo DOCG.

**UVE:** 100% Nebbiolo Selezione Massale

## ZONA DI ORIGINE

Vigneto di proprietà di 0,5 Ha, sito nei "Cannubi"; 2.500 ceppi messi a dimora nel 1980, esposizione sud-sud-est.  
Terreno: Tortoniano-Elveziano

## NOTE CULTURALI

Le viti sono allevate a contropalliera con potatura medio-corta alla Guyot; la densità media di impianto è di 5000 ceppi ad ettaro e la produzione è ridotta a circa 1,0 kg per ceppo mediante il diradamento dei grappoli.

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte mature in piccole casse forate da 20 kg, operando una rigorosa cernita dei grappoli; il trasporto in cantina e la pigiatura avvengono entro poche ore dalla raccolta e la fermentazione viene condotta a temperatura controllata, circa 30 °C con ripetuti e delicati rimontaggi. La macerazione delle vinacce è lunga, in media 350 ore; il vino nuovo viene, quindi, messo in legno dove avviene la successiva fermentazione malolattica spontanea.

## AFFINAMENTO

Per 24 mesi in legno di rovere; successivamente si opera un affinamento di circa 6 mesi in bottiglia.

## NOTE DEGUSTATIVE

Un granata cristallino dai riflessi aranciati ci rivela un Cannubi di grande statura con prugne, more e violette in bella evidenza. I caratteri minerali e speziati emergono grazie alla tensione interna che rende famoso questo cru.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il "Barolo è il re dei vini ma anche "un vino da Re" adatto alla cucina dai gusti forti ma eleganti, piatti di carne rossa, selvaggina, ricette a base di tartufo, formaggi erborinati o stagionati.

## CONSIGLI DI SERVIZIO

La bottiglia, conservata sempre coricata, deve essere servita ad una temperatura di 18-20 °C. Il Cannubi è un grande vino di classe innata.  
Invecchiamento 10-15 anni dalla vendemmia.

## DATI ANALITICI

Alcool: 14%/vol.  
Zuccheri residui: 2 g/l  
Acidità totale: 5,4 g/l  
Estratto secco netto: 30 g/l



# *Cannubi*

