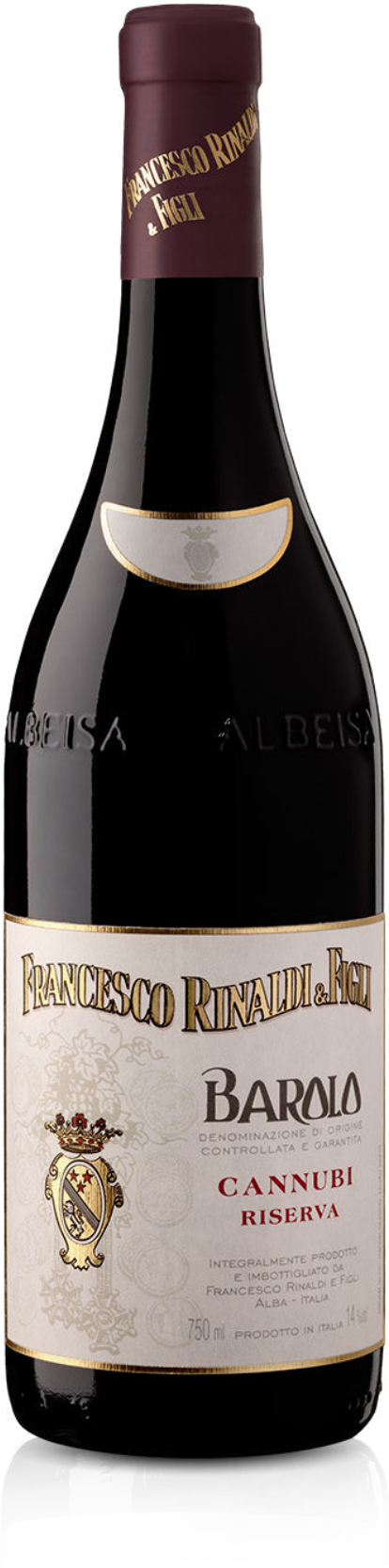
FRANCESCO RINALDI & FIGLI



Barolo Cannubi Riserva
D.o.c.g

VIGNETI
Nel Comune di Barolo.

VITIGNO
100% nebbiolo da Barolo.

TERRENO
Vigneto storico fra i più prestigiosi della zona del Barolo in cui si fondono i terreni di origine Tortoniana ed Elveziana, appartenenti a ere geologiche differenti, dando origine ad un terreno unico per complessità e ricchezza. L'elevata componente sabbiosa conferisce al vino profumi intensi, fruttati all'inizio e, in fase evoluta, maggiormente speziati.

ANNO D'IMPIANTO
Dal 1967 al 1990.

VINIFICAZIONE
Prodotto esclusivamente nelle grandi annate, selezioniamo accuratamente i grappoli che maturano nella parte più alta del vigneto. La lenta fermentazione di 25 – 30 giorni precede l'invecchiamento di 42 mesi nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia. Prima della messa in commercio segue un ulteriore affinamento fino al sesto anno successivo alla vendemmia.

CARATTERISTICHE
L'originario colore rosso granato con gli anni assume riflessi aranciati. Alle note di frutta matura si accompagnano sentori di spezie e tabacco. I tannini con il tempo si evolvono diventando più morbidi e avvolgenti. La lenta maturazione favorisce grande longevità e complessità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-17 gradi.

FORMATI DISPONIBILI
Bottiglie da 0,75 l.