



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 tre anni 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.

