



## Barolo D.o.c.g Cannubi

### VIGNETI

Nel Comune di Barolo.

### VITIGNO

100% Nebbiolo da Barolo.

### SUPERFICIE

Cannubi Boschis 2,2 ha; Cannubi 0,6 ha.

### TERRENO

Vigneto storico fra i più prestigiosi della zona del Barolo in cui si uniscono e 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 e fruttati all'inizio e maggiormente speziati in fase più evoluta.

### ANNO D'IMPIANTO

Cannubi Boschis dal 1967 al 1990, Cannubi nel 2016.

### VINIFICAZIONE

La fermentazione viene effettuata in vasche di acciaio termocondizionate con sistemi automatici di rimontaggio per un periodo di 25 – 30 giorni. L'affinamento, di almeno tre anni, avviene in botti di rovere di Slavonia di grande capacità (5.000 l).

### CARATTERISTICHE

Il sapore è asciutto, moderatamente tannico, pieno e corposo.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-17 gradi.

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,75 l; magnum da 1,5 l; jeroboam da 3 l.

