



**GRAPE VARIETY:**

NEBBIOLO 100%

**ALCOHOL BY VOLUME:**

14% VOL

# BAROLO CANNUBI

## Barolo DOCG

### AREA DE PRODUCCIÓN:

Cannubi es una colina larga y de suave pendiente que se eleva en el centro del área de Barolo. Aquí se juntan suelos de diferentes épocas formando margas gris azuladas ricas en carbonato de magnesio y manganeso que se tornan de color gris claro en la superficie cuando entran en contacto con el aire y los elementos del clima. El resultado es una combinación de diferentes arcillas y arenas finas saturadas con un fuerte componente calizo de carbonato de magnesio y manganeso. Técnicamente llamados fósiles de margas de Sant'Agata, pero en la jerga conocida como Toù. Rodeado de cerros más altos, el cerro Cannubi y por lo tanto protegido de perturbaciones y fuertes vientos y se beneficia de un microclima único.

### SISTEMA DE VIÑEDO:

Las vides están orientadas hacia arriba en Guyot en espaldera vertical.

### PROCESO DE VINIFICACIÓN:

La uva se recoge exclusivamente a mano y se lleva rápidamente a la bodega donde se despalilla y se estruja suavemente para extraer sólo las partes más nobles y aromáticas de los hollejos y la parte externa de la uva. La fermentación con maceración se realiza a temperatura controlada en depósitos termo acondicionados. En esta fase, los remontados periódicos permiten que el mosto se apodere de todos los oligoelementos presentes en los hollejos y extraiga delicadamente la materia colorante. Cuando todo el azúcar se ha transformado en alcohol, el vino se vierte en tinas de hormigón vitrificado, especialmente hechas con aislamiento de corcho, para mantener una temperatura adecuada para una pronta realización de la fermentación maloláctica.

### ENVEJECIMINETO:

El Barolo Cannubi envejece durante al menos 18 meses en barricas de roble de diferentes capacidades: se eligen cada año en función de las características que la tierra de origen y la añada le han dado al vino para que pueda potenciar al máximo sus peculiares cualidades. Completa su afinamiento en botella antes de salir al mercado.

### CRACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Este vino es de color rojo granate con reflejos rubí. Su nariz intensa tiene marcados rastros de rosas, vainilla, regaliz, especias, roble tostado y un suave aroma de absenta. El sabor es pleno y elegante, con buen cuerpo y austero con taninos notablemente elegantes. La personalidad especiada y los toques de madera se mezclan a la perfección.