ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG Cannubi 2021 2021



Da una meravigliosa collina al centro dell’area del Barolo

La Vigna

Terreno Cannubi è la collina lunga e gradualmente crescente posta al centro dell’area del Barolo. Lì i suoli di epoca Elveziana e Tortoniana si incontrano e si amalgamano originando marne grigio-bluastre ricche di carbonati di magnesio e manganese che, in superficie, diventano di tonalità grigio-biancastra in seguito all’azione degli agenti atmosferici: argille miste a sabbie finissime, impregnate di una forte componente calcarea di carbonato di magnesio e manganese. Tecnicamente definite Marne di Sant’Agata fossili, ma in gergo conosciute col termine Toû, sono composte mediamente da argille 55%, sabbie 30% e calcare 15%. Circondata da sistemi collinari più alti è protetta dalle perturbazioni e dall’eccessiva ventilazione e gode di un microclima del tutto particolare, unico.

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Nebbiolo

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione dura circa 10 giorni, durante i quali vengono effettuati periodici rimontaggi così da permettere al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti nelle bucce e di estrarne delicatamente il materiale colorante. La svinatura avviene solo quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol. Travasato in tini di cemento vetrificato, appositamente realizzati con un isolamento in sughero, il vino mantiene a lungo la temperatura post-fermentativa di circa 22° C. In questo modo la fermentazione malolattica si avvia e termina spontaneamente nei due mesi successivi. Invecchiato per 8 mesi circa in piccoli fusti da 225 litri di rovere francese mediamente tostato e, per altri 12 mesi, in botti tradizionali di medie dimensioni di rovere di Slavonia e rovere Francese. Ha completato il suo affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio. Il Barolo Cannubi raggiunge la maturità dopo 6 anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso fra i 6 e i 25 anni.

Sensazioni Colore rosso rubino con riflessi granato. Profumo intenso con netto sentore di rosa, vaniglia, spezie e rovere tostato. Sfumata la nota di assenzio. Gusto pieno ed elegante, di buon corpo, austero, con tannini morbidi e avvolgenti. Gradevoli sono lo speziato e la nota boisè che si fondono perfettamente.

Cannubi è una collina posta al centro dell'area del Barolo. In quel luogo i suoli tipici della regione, di epoca Elveziana e Tortoniana, si incontrano e si amalgamano originando marne grigio-bluastre, ricche di minerali preziosi per la maturazione delle uve. Circondata da colline più alte, è protetta dalle perturbazioni e dall'eccessiva ventilazione, Cannubi gode di un microclima del tutto particolare. Le caratteristiche del suolo ed il suo invidiabile microclima donano ai vini provenienti da questa ristretta area completezza ed equilibrio, sintesi armonica tra struttura, profumi fini ed eleganza nei tannini. Vini buoni subito dopo la messa in commercio ma anche capaci di invecchiare per decenni, regalando sempre emozioni nuove. Colore rosso rubino con riflessi granato, al naso rivela profumi intensi, con un netto sentore di rosa, vaniglia, spezie e rovere tostato. In bocca, poi, si scopre un vino pieno ed elegante, di buon corpo e austero, con tannini morbidi e avvolgenti. Gradevolmente speziato, con una bella nota boisé perfettamente integrata. Se sulla tavola si prevedono paste all'uovo tipiche della Langa, come i tajarin o i ravioli di carne, questa è la bottiglia che va assolutamente messa nel carrello. Perfetto anche con bolliti, brasati e perfino con la selvaggina.

Il Barolo, inteso come lo straordinario vino che il mondo intero ci invidia, è nato a pochi metri dalla sede aziendale. Le cantine storiche de Marchesi di Barolo, infatti, si trovano proprio nel centro di Barolo, a pochi passi di distanza dal castello che fu dimora degli ultimi Marchesi Falletti, i primi in assoluto a produrre il nobile rosso, vino dei Re. La famiglia Abbona, attuale proprietaria della Marchesi di Barolo, prosegue idealmente il lavoro iniziato dai Falletti, ponendosi come fedele interprete dei vitigni tradizionali e dei loro luoghi. Mai come in questo caso vale il modo di dire "coniugando tradizione ed innovazione". L'azienda lavora i principali vitigni delle Langhe, del Roero e del Monferrato vinificando i più prestigiosi cru in purezza, affinandoli e proponendoli singolarmente, per meglio esaltarne le diverse espressioni. Conoscenza e rispetto dei diversi vitigni e dei singoli terroir, uniti a una vinificazione che ne esalti i punti di forza. Tutto questo è Marchesi di Barolo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821