



ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG Cannubi 2017

2017

## Il Grand Cru del Barolo



### La Vigna

<b>Terreno</b>	calcareo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla
<b>Esposizione</b>	Sud, Sud-est
<b>Allevamento Densità imp.</b>	
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	100% nebbiolo
<b>Gradazione</b>	14,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	18 gradi
<b>Quando Berlo</b>	da invecchiamento
<b>Abbinamento</b>	Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni
<b>Sensazioni</b>	Colore: rosso rubino granato con limitata presenza di riflessi aranciati. Profumo: ampio avvolgente, con evidente note fruttate di ciliegia e prugna e sentori evoluti di tabacco, liquirizia e cacao. Sapore: al palato armonico piacevolmente secco con tannini morbidi e con sensazioni di corposità e pienezza

Cannubi è considerato il Grand Cru del Barolo, un vino straordinario in fatto di stile ed eleganza. Merito dell'assoluta qualità delle uve provenienti dall'omonima collina, dove i suoli sono poco evoluti, costituiti da marne argillose grigio-biancastre in superficie. Nella parte di proprietà della famiglia Damilano, in particolare, il terreno ha un'alta percentuale di sabbia (fino al 45%) che regala alle uve profumi intensi di ciliegia, prugna e tabacco, rosa e viola in evoluzione. Di colore intenso e vivo, il Barolo Cannubi targato Damilano si presenta nel calice con un'intensa concentrazione polifenolica. Allo sguardo colpisce il suo colore rosso rubino granato con limitata presenza di riflessi aranciati. Il profumo è particolarmente ampio e avvolgente, con evidenti note fruttate di ciliegia e prugna e sentori evoluti di tabacco, liquirizia e cacao. In bocca, invece, si scopre fin da subito un vino piacevolmente armonico e secco, con tannini morbidi e con evidenti sensazioni di corposità e pienezza. Un Barolo che è favoloso già oggi ma che non ha alcuna fretta di lasciare la sua bottiglia. Un vino di questa caratura ha la capacità di continuare a maturare a lungo in cantina. Richiede solo un ambiente idoneo per il suo riposo. Risvegliamolo tra 10 o 15 anni... Sarà ancora in grado di regalarci grandi, grandissime soddisfazioni. Tartufo, brasati e ricchi arrosti. Questo vino sarà sicuramente in grado di rendere ogni piatto ancora più buono.

Damilano è una delle cantine storiche di Barolo dalle tradizioni antiche. Addirittura "ultracentenarie". L'attività della famiglia Damilano risale infatti al 1890, quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, iniziò a coltivare e vinificare le uve di proprietà nel comune di Barolo. È però con la generazione successiva, con Giacomo Damilano, genero del fondatore, che la Cantina assume il nome attuale. Dal 1997, sono invece i suoi nipoti alla guida della bella azienda langarola. Guido, Mario e Paolo Damilano proseguono con impegno il lavoro dei loro avi, valorizzando in particolare il vitigno principe delle Langhe, il Nebbiolo, e i vigneti più vocati. Ma il segreto dell'alta qualità dei vini Damilano va ricercato nei vigneti, collocati nelle zone elettive per la produzione di uve Nebbiolo, come i Cru Cannubi, Liste, Brunate e Cerequio.

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