ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG Cannubi 2017 2017



Il Grand Cru del Barolo

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.

La Vigna

Terreno	calcareo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla
Esposizione	Sud, Sud-est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% nebbiolo
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni
Sensazioni	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

© 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