ACQUISTATO IL .....

# Barolo DOCG Cannubi 2018 2018

## 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** | 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 |

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821