



MARCHESI DI BAROLO

Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

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-bluastrre, 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 (marne di Sant'Agata fossili). Circondata da sistemi collinari più alti è protetta dalle perturbazioni e dall'eccessiva ventilazione e gode di un microclima del tutto particolare, unico. Le caratteristiche del suolo ed il suo invidiabile microclima donano ai Cannubi completezza ed equilibrio, sintesi armonica tra struttura e profumi ed eleganza nei tannini, associando la prontezza del consumo ad una longevità straordinaria. I Vigneti, esposti ad Est, Sud-Est sono mappati al foglio 7 particelle 44, 170, 219, 231, 235, 242 del Comune di Barolo.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Controspalliera Guyot con una densità di circa 4.000 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE:

L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione dura 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.

AFFINAMENTO:

Una parte del vino viene affinata per circa due anni in botti di rovere di Slavonia da 30 e 35 ettolitri. La restante parte viene affinata in piccoli fusti, da 225 litri, di rovere francese, mediamente tostato. Il vigneto ritrova la sua unità con l'assemblaggio nelle tradizionali botti di rovere di grande dimensione e completa 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.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

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 boisé che si fondono perfettamente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna perfettamente alle tradizionali paste all'uovo langarole, i Tajarin, ai ravioli di carne, alle pietanze di carni rosse, ai bolliti, brasati ed alla selvaggina. È compagno ideale delle tome di pecora e capra e dei formaggi a pasta dura stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

GRADO ALCOLICO:

14% Vol

