



CANNUBI RISERVA 2009

Nome prodotto: BAROLO CANNUBI DOCG RISERVA 2009

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo – Cannubi M.G.A.

Esposizione e altitudine: sud; 290-315 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose, leggermente sabbiose con una spiccata presenza di limo

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: 29 settembre

Grado alcolico: 14,5%

Temperatura di servizio: 18°C



Scheda tecnica

La primavera è iniziata regolarmente ed ha avuto un andamento climatico tutto sommato nella media del periodo, con un buon incremento dei germogli ed assenza di gelate tardive. A partire da metà maggio e per oltre un mese, invece, si è avuto un prolungato ed eccezionale periodo di tempo instabile, con piogge abbondanti e pressoché giornaliere. Un'estate non particolarmente calda ma decisamente umida. La maturazione è iniziata con notevole ritardo. Dalla fine di agosto, fortunatamente, si è registrato un lungo periodo (oltre cinquanta giorni) di tempo stabile, spesso soleggiato, senza precipitazioni significative, con temperature miti di giorno e fresche di notte, che ha favorito la maturazione delle uve. Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre la maturazione è continuata lentamente, ma il clima stabile, la notevole escursione termica tra il giorno e la notte e le miti temperature diurne della seconda metà di settembre e dei primi di ottobre hanno favorito il recupero della concentrazione zuccherina. Nel mese di ottobre le uve raccolte si prestano a dare origine a vini particolarmente adatti all'invecchiamento. Dopo la vendemmia nell'omonima vigna Cannubi, caratterizzata da una complessità di terroir unica, con una stratificazione di sabbia, marne calcareo argillose ed una parte preponderante di limo, le uve in cantina vengono diraspate e pigiate. Segue fermentazione spontanea in grandi vasche di acciaio per 12 giorni, ad una temperatura controllata (dai 22° - 25° iniziali, ai 29-30° a fine fermentazione). Successivamente avviene una macerazione a cappello sommerso sempre in cemento di 30 giorni, ad una temperatura di 25°. Dopo la svinatura inizia la fermentazione malolattica, che dura circa 15 giorni a 22°. Seguono 4 anni in botti di rovere di Slavonia (4500L) con un ulteriore affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Rosso granato con riflessi aranciati. Un Barolo che all'olfatto richiama sensazioni di torbato, ma anche frutta fresca. Si apre poi verso il mondo del floreale in senso lato, in particolare petali bianchi e tutto il verde, e le sue radici. In bocca sprigiona grande freschezza grazie alla nota mentolata sul finale, che va nel retronasale e contemporaneamente ti riporta la quella nota di fruttata percepita al inizio. Un vino gastronomico.

Abbinamento perfetto

Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo nell'Est Europa il *gulasch*. Andando in Giappone invece la carne cotta alla griglia (*yakiniku*), come il manzo. Spostandoci negli Stati Uniti d'America il manzo (*angus, wagyu, bue nostral, longhorn*) nel taglio *beef ribs* (costine). Una ricetta è per esempio l'*onion stout beef*. Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!



CANNUBI RISERVA 2011

Nome prodotto: BAROLO CANNUBI DOCG RISERVA 2011

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo – Cannubi M.G.A.

Esposizione e altitudine: sud; 290-315 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose, leggermente sabbiose con una spiccata presenza di limo

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: dall'1 al 7 ottobre

Grado alcolico: 15%

Temperatura di servizio: 18°C



Scheda tecnica

L'annata 2011 sarà ricordata come non convenzionale con la sua vendemmia molto anticipata e le rese in vigna non eccessive. L'inverno si è svolto in modo regolare. Le alte temperature di aprile hanno anticipato l'inizio della stagione della crescita della vite. Le prime fasi dello sviluppo vegetativo sono avvenute almeno due settimane prima del solito. Tra la fine di giugno e l'inizio di luglio le temperature medie giornaliere non sono state particolarmente elevate (22°C), ma ciò non ha rallentato il fisiologico sviluppo della vite. Nel mese di agosto sono state registrate temperature giornaliere molto elevate. Questo ha comportato ripercussioni sulla quantità degli acini, provocando una perdita di peso. In questo contesto climatico la maturazione delle uve è stata meno omogenea. Il vitigno che meglio si è adattato all'annata è stato il Nebbiolo. Le uve presentavano un'ottima quantità di tannini e buon colore, oltre ad un profilo aromatico davvero interessante. Questa annata è destinata a dare vita a grandi vini. Dopo la vendemmia nell'omonima vigna Cannubi, caratterizzata da una complessità di terroir unica, con una stratificazione di sabbia, marne calcareo argillose ed una parte preponderante di limo, le uve in cantina vengono diraspate e pigiate. Segue fermentazione spontanea in grandi vasche di acciaio per 12 giorni, ad una temperatura controllata (dai 22° - 25° iniziali, ai 29-30° a fine fermentazione). Successivamente avviene una macerazione a cappello sommerso sempre in cemento di 30 giorni, ad una temperatura di 25°. Dopo la svinatura inizia la fermentazione malolattica, che dura circa 15 giorni a 22°. Seguono 4 anni in botti di rovere di Slavonia (4500L) con un ulteriore affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Rosso granato con riflessi aranciati. Al naso profumi variegati: da sensazioni decise di catrame e petrolio, per arrivare poi alla china. A poco a poco si apre con profumi più fruttati, un frutto che ritroviamo in modo ricorrente in questi Barolo Cannubi, come frutta rossa. In bocca un vino molto generoso, di grande gusto e piacevole dolcezza, così come il tannino, che ti avvolge con grande morbidezza e chiude lungo. Riaffiora poi il salato.

Abbinamento perfetto

Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo nell'Est Europa il *gulasch*. Andando in Giappone invece la carne cotta alla griglia (*yakiniku*), come il manzo. Spostandoci negli Stati Uniti d'America il manzo (*angus, wagyu, bue nostral, longhorn*) nel taglio *beef ribs* (costine). Una ricetta è per esempio l'*onion stout beef*. Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!



CANNUBI RISERVA 2012

Nome prodotto: BAROLO CANNUBI DOCG RISERVA 2012

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo – Cannubi M.G.A.

Esposizione e altitudine: sud; 290-315 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose, leggermente sabbiose con una spiccata presenza di limo

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: dall'11 al 13 ottobre

Grado alcolico: 14,5%

Temperatura di servizio: 18°C



Scheda tecnica

La vendemmia 2012 si può definire in generale non abbondante sotto l'aspetto produttivo, ma caratterizzata da una materia prima eccellente dal punto di vista fitosanitario. I vini sono straordinariamente equilibrati. Un inverno irregolare, inizialmente con temperature piuttosto miti rispetto alla media. Le temperature più rigide si sono fatte attendere più a lungo del solito, per poi protrarsi per tutto il mese di febbraio, e sono state accompagnate da abbondanti nevicate che hanno contribuito a creare una buona riserva idrica. La primavera è stata fresca e piovosa tra marzo ed aprile, ma le temperature sono notevolmente aumentate a maggio. Tale situazione di abbondanza idrica, unita a temperature elevate, ha creato un'accelerazione dello sviluppo vegetativo. L'estate è stata caratterizzata da temperature medio - alte, ed il picco si è raggiunto nella seconda metà di agosto. L'abbondante riserva di acqua accumulata nel terreno grazie alle precipitazioni invernali e primaverili ha fatto sì che non si registrassero fenomeni legati allo stress idrico. La vendemmia del vitigno Nebbiolo è iniziata ad inizio ottobre, con uve caratterizzate da una spiccata capacità di fornire vini ben strutturati e adatti ad un lungo invecchiamento. Dopo la vendemmia nell'omonima vigna Cannubi, caratterizzata da una complessità di terroir unica, con una stratificazione di sabbia, marne calcareo argillose ed una parte preponderante di limo, le uve in cantina vengono diraspate e pigiate. Segue fermentazione spontanea in grandi vasche di cemento per 12 giorni, ad una temperatura controllata (dai 22° - 25° iniziali, ai 29-30° a fine fermentazione). Successivamente avviene una macerazione a cappello sommerso sempre in cemento di 30 giorni, ad una temperatura di 26°. Dopo la svinatura inizia la fermentazione malolattica, che dura circa 15 giorni a 22°. Seguono 4 anni in botti di rovere di Slavonia (4500L) con un ulteriore affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Rosso granato con riflessi aranciati. In questo Barolo colpisce al naso un attacco di liquirizia. In bocca grandissima freschezza che gioca in equilibrio finissimo sull'eleganza che dona un senso di dolcezza. Chiude il tutto una sensazione iodata.

Abbinamento perfetto

Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo nell'Est Europa il *gulasch*. Andando in Giappone invece la carne cotta alla griglia (*yakiniku*), come il manzo. Spostandoci negli Stati Uniti d'America il manzo (*angus, wagyu, bue nostral, longhorn*) nel taglio *beef ribs* (costine). Una ricetta è per esempio l'*onion stout beef*. Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!