



BAROLO D.O.C.G. RISERVA CANNUBI

VITIGNO Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE Barolo, Loc. Cannubi - CN

TERRENO Calcareo con componente argillo-limosa

VENDEMMIA Manuale, in cassetta. Seconda o terza decade di ottobre

VINIFICAZIONE Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica

AFFINAMENTO Minimo 36 mesi in botti di rovere e 18 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 14% in media

NOTE SENSORIALI Rosso con leggeri riflessi granati. Al naso offre sentori di ciliegia e prugna mature, tabacco liquirizia e note balsamiche.

Elegante, etereo e di grande struttura con finale lungo, persistente con presenza tannica perfettamente equilibrata

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Cacciagione, carni rosse, secondi elaborati e formaggi dai sapori decisi

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18° C

LONGEVITÀ Oltre i 20 anni

FORMATO 75 cl./150 cl.