

# BAROLO CANNUBI

## INFORMAZIONI

E' senza dubbio il più famoso vigneto di Barolo. La composizione del terreno e la perfetta esposizione a sud della vigna conferiscono alle uve qui prodotte una straordinaria un'unicità. Qui troviamo, omogeneamente amalgamati, sia i terreni di origine Tortoniana che Elveziana, unita ad una cospicua percentuale di sabbia che permette di ottenere un vino straordinariamente armonico. I sentori olfattivi sono dolci, di frutta matura (ciliegie, prugne) e spezie, accompagnate dalla classica nota balsamica che lo contraddistingue (menta ed eucalipto). Al palato è caldo, possente, ma piacevolmente elegante. Di struttura importante e tannicità tanto decisa quanto morbida.

## DESCRIZIONE

**Uve:** Nebbiolo delle sottovarietà Michet e Lampia coltivate nella vigna di proprietà situata sulla collina Cannubi in Barolo.

**Invecchiamento:** 2 anni minimo di maturazione in botti di rovere e circa 1 anno di affinamento in bottiglia.

### **Caratteristiche Organolettiche**

-Colore: rosso granato limpido e vivace;

-Profumo: etereo, persistente, con note floreali e fruttate;

-Sapore: asciutto, sapido ed armonico, morbido ma austero, pieno e persistente grazie al tannino.

**Abbinamenti:** Carne: Selvaggina di pelo e di piuma, brasato, lepre al civet. Formaggi stagionati e piatti tartufati. Ottimo vino da meditazione.