

BAROLO CANNUBI

BAROLO DOCG CANNUBI

Die Besonderheit von Cannubi beruht auf einer einzigartigen Kombination pedoklimatischer Faktoren, die Weine hervorbringt, die zu Symbolen für die besten Ausdrucksformen dieser Bezeichnung geworden sind. Die Lage der Weinberge, geschützt vor Wind und Kälte, sowie die Eigenschaften des Bodens, der hauptsächlich aus der Tortoniano-Periode stammt und reich an Sand und Mergel mit einem bedeutenden Kalkanteil ist (Mergel von S. Agata Fossili), verleihen dem Barolo Cannubi eine ausgezeichnete aromatische Intensität und ein perfektes Gleichgewicht zwischen Eleganz und Kraft.

Cannubi ist ein Barolo, der die Unternehmensphilosophie gut zum Ausdruck bringt, die darauf abzielt, die Rebsorte, den Ursprung der Weinberge und die Eigenschaften jedes Jahrgangs hervorzuheben.

Vinifikation: Die Gärung mit einer Maischestandzeit dauert 15-20 Tage bei einer Temperatur von 28°C. Anschließend reift der Wein zunächst in kleinen Eichenfässern (tonneau) und dann in großen Fässern für mindestens 24 Monate. Danach erfolgt die Abfüllung und die anschließende Reifung in der Flasche.

Sensorische Eigenschaften: Im Glas zeigt er eine lebendige und intensive granatrote Farbe. In der Nase entfaltet er deutliche aromatische Noten von Rose und reifen Früchten, gefolgt von Anklängen von Lakritze, Kakao und Gewürzen. Am Gaumen offenbaren sich die Struktur, das ausgewogene Verhältnis von Säure und Tanninen sowie die Eleganz, die diesen Barolo zu einem treuen Ausdruck des legendären MeGA macht, aus dem er stammt.

Empfohlene Speisen: Hervorragend zu reichhaltigen Nudelgerichten und wichtigen Hauptgerichten wie Rindfleisch und Schmorbraten, Wildgerichten und gereiften Käsesorten.

Empfohlene Serviertemperatur: 18-20°C.



Bezeichnung	Traube	Weinbergfläche
Barolo Docg Cannubi	nebbiolo	Ha 2,50
Gemeinde	Erstes Produktionsjahr	
Barolo	1961	

