

BORGOGNO

D.O.C.G. Barolo

Cannubi se originó hace aproximadamente 11 millones de años a través de la sedimentación del mar de Padano. Es el cru más famoso y de renombre de Barolo, mencionado en documentos históricos que datan de 1700. Tiene una excelente complejidad de suelo, formada por grandes margas de piedra caliza arcillosa y un clima agradable que hacen de esta colina una de las zonas vitícolas más adecuadas del mundo. El Barolo de Cannubi tiene más elegancia y longevidad que todos los demás Barolo. En este Cru, la bodega posee viñedos que cubren alrededor de 1,30 hectáreas, con exposición al sur y una altitud que varía de 290 a 320 metros sobre el nivel del mar.



BAROLO CANNUBI 2013

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Nebbiolo.

VINIFICACIÓN

Fermentación espontánea sin levaduras agregadas en tanques de cemento por aproximadamente 12 días, con temperaturas desde 22°C hasta 29°C, con posterior maceración con el sombrero sumergido durante 40-50 días a una temperatura de 29°C. En consecuencia, después de la vinificación, se lleva a cabo la fermentación maloláctica, aproximadamente 15 días a una temperatura constante de 22°C. Después, el vino pasa a barriles de 4500 L en roble eslavo para envejecer durante 4 años, seguido de otros 6 meses de envejecimiento en botella.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí que adquiere tonalidades granate de luz con el paso del tiempo. En nariz encontramos un elegante bouquet de frutas rojas, enriquecido con notas especiadas agradables de regaliz y tabaco. En boca es equilibrado, con notas de trufa, frutos rojos maduros y especias que acompañan a una final armonioso y persistente.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar platos de pasta con salsa de carne, carne roja, embutidos, jamón, cordero guisado.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com