



→ **Zona di coltivazione:**  
Barolo

→ **Esposizione e altitudine:**  
Sud, Sud-Est; 220 m

→ **Uve:**  
100% Nebbiolo

→ **Vinificazione:**  
macerazione di 30-35 giorni

→ **Affinamento:**  
36 mesi in botte,  
24 mesi in bottiglia

→ **Temperatura di servizio:**  
16/18 °C

# BAROLO CANNUBI RISERVA DOCG 2013

Cannubi: i vitigni nella posizione più esclusiva di tutto il territorio delle Langhe nonché Menzione Geografica Aggiuntiva (MGA).

L'assoluto prestigio qualitativo delle uve provenienti da questa collina è determinato dalla particolare composizione del suolo, in cui si uniscono e si confondono i terreni di origine tortoniana ed elveziana.

L'elevata dotazione in sabbia conferisce profumi intensi; l'alcalinità e la concentrazione di calcio danno un tocco finale di eleganza.

Ha naso ricco, ampio e intenso e struttura giocata su un grande equilibrio. Le intense note speziate dominano sui sentori fruttati di mora, prugna e confettura di ciliegie.

Sensazioni più evolute di liquirizia, cioccolato fondente, macis, anice e rabarbaro dominano il profilo olfattivo. Si esprime al massimo dopo qualche minuto, quando si sprigiona il suo splendido tannino, bilanciato da un corpo pieno e suadente.

Da non trascurare il potenziale d'invecchiamento: sempre molto elevato.



91 PUNTI



92 PUNTI



93 PUNTI



93 PUNTI

