



➔ **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 2014

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. Di colore rosso vivido e brillante, con riflessi lievemente granati, è intriso del profumo di frutta matura, more e mirtilli.

L'ossigenazione libera note speziate e balsamiche, con sentori sofisticati di rose essiccate, tabacco e liquirizia. Già nei primi anni di evoluzione, 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.



89 PUNTI



91 PUNTI



93 PUNTI



96 PUNTI