

## CANNUBI 2012

**Nome prodotto:** BAROLO CANNUBI DOCG 2012

**Uve:** 100% NEBBIOLO

**Zone produzione:** Barolo – Vigna Cannubi

**Esposizione e altitudine:** sud

**Tipologia del terreno:** marne calcareo argillose, leggermente sabbiose

**Sistema di allevamento:** guyot modificato (archetto)

**Densità dell'impianto:** 4.000 ceppi per ettaro

**Epoca di vendemmia:** 11-13 ottobre 2012

**Temperatura di servizio:** 18/20 °C

### Scheda tecnica

La vendemmia 2012 si può definire in generale non abbondante sotto l'aspetto produttivo, ma caratterizzata da una materia prima eccellente dal punto di vista fitosanitario. I vini sono straordinariamente equilibrati ed ottime le caratteristiche organolettiche.

Un inverno irregolare, inizialmente con temperature piuttosto miti rispetto alla media, le temperature più rigide si sono fatte attendere più a lungo del solito per poi protrarsi per tutto il mese di febbraio, con abbondanti nevicate che hanno contribuito a creare una buona riserva idrica. La primavera è stata fresca e piovosa tra marzo ed aprile, ma le temperature sono notevolmente aumentate a maggio. Tale situazione di abbondanza idrica, unita a temperature elevate, ha creato un'accelerazione dello sviluppo vegetativo. Estate caratterizzata da temperature medio – alte e con precipitazioni scarse, l'abbondante riserva di acqua accumulata con le precipitazioni invernali e primaverili ha fatto sì che non si registrassero fenomeni legati allo stress idrico.

La vendemmia del Nebbiolo si apre a inizio ottobre, le uve raccolte hanno una spiccata attitudine a fornire vini ben strutturati che si prestano all'invecchiamento anche se con tenori medi in alcol leggermente inferiori rispetto alle ultime annate.

Fermentazione regolare di 12 giorni con temperature a partire da 22 ° C fino ad arrivare a 29 ° C con successiva macerazione a cappello sommerso per 30 giorni a temperatura di 29 ° C. Di conseguenza dopo la svinatura si è innescata la fermentazione malolattica durata 15 giorni con temperatura costante di 22 ° C. Dopo il travaso di pulizia il vino è andato in botti da 4.500 l in rovere di Slavonia, ad affinare per 4 anni per finire con 6 mesi di affinamento in bottiglia.

### Abbinamento perfetto

Crediamo che consigliare con cosa bere i nostri vini sia sbagliato, ognuno ha le sue idee e i suoi piaceri, ma possiamo consigliarvi con chi berlo. Bevetelo con tutti!



A campaign financed according to EC Regulation N. 1308/13

Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE N. 1308/13

[www.borgogno.com](http://www.borgogno.com)



Nasce circa 12 milioni di anni fa per sedimentazione dal mar padano, il più famoso e rinomato cru del Barolo, citato già in documenti storici che risalgono al 1700. Ha una complessità di terroir eccellente, formata da grandi terreni marno argillosi calcarei e un clima favorevole che rendono questa collina una delle più vocate alla coltivazione della vite nel mondo. I vini provenienti da Cannubi sono di gran lunga quelli con più eleganza e longevità in tutto il panorama vinicolo di Barolo.