CANNUBI RISERVA 2014

Product name: BAROLO CANNUBI DOCG RISERVA 2014
Grape Variety: 100% NEBBIOLO
Growing Location: Barolo – Cannubi M.G.A.
Vineyard Position: south, from 290 to 320 mt s.l.m.
Soil: Calcareous and clayey marl, slightly sandy with a marked presesence of silt
Wine training system: guyot
Planting density: 4.000 plants/ha
Grape harvest: first half of October
Alcohol content: 14.5%
Serving temperature: 16°C

Technical Profile

Despite it was one of the most complex to manage in the vineyard in recent years, the favourable end of the 2014 vintage allowed pleasant surprises in terms of the quality of the grapes. At the beginning of the winter, temperatures were mild. Spring appeared gradually but early, meaning that growth also resumed earlier than in the previous year. At the beginning of summer, temperatures were entirely in the norm but rainfall during the summer was above average, in terms not so much of the number of days as of its intensity. Combined with average temperatures which were not low, the amount of rainfall created the ideal conditions for fungal attacks, and the attention of vinegrowers to this aspect had never before been so critical in managing to achieve the ripening of healthy grapes. September was a positive month from a climatic point of view, with good day-night temperature variations which continued throughout October. This proved to be all-important for the ripening of the grapes and the composition of their phenolic profile. The Nebbiolo shows great potential and the nebbiolo-based wines are in general likely to be elegant and well-balanced with medium alcohol, and to have excellent noses packed with mineral notes and good acidity making them long-lasting. In conclusion, the positive end of 2014 vintage was fundamental to determine the final quality of grapes and wines. After a meticulous selection of the Cannubi grapes, an area characterized by a unique terroir complexity, with a stratification of sand, clayey calcareous marl and a predominant part of silt, a spontaneous fermentation takes place in concrete tanks, at temperatures between 22°C and 28°C, for approximately 12 days, followed by a long submerged cap maceration (more than 40 days). Consequently, after racking, there is the malolactic fermentation which lasts 15 days at a constant temperature of 22 C. After which the wine is racked into large Slavonian oak barrels where it ages for 4 years.
Concrete passage and subsequent bottling. A long refinement in the bottle follows.

Tasting notes

Ruby red with garnet reflections. On the nose hints of ripe red fruits, such as strawberries and blackberries and the spiciness of black pepper. Good body on the palate. A wine characterized by great freshness that meets all the unmistakable sweetness of Cannubi. A wine that can be discovered even immediately, thanks to a persistent acidity that gives great freshness.

Perfect pairing

We don't want to recommend a "perfect" food – wine pairing, because everyone have their personal ideas and tastes. However we can suggest with whom it is perfect to drink this wine. With everybody!

CANNUBI RISERVA 2014

Nome prodotto: BAROLO CANNUBI DOCG RISERVA 2014
Uve: 100% NEBBIOLO
Zone produzione: Barolo – Cannubi M.G.A.
Esposizione e altitudine: sud; da 290 a 320 mt s.l.m.
Tipologia del terreno: marne calcareo argillose, leggermente sabbiose con una spiccata presenza di limo
Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)
Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro
Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre
Grado alcolico: 14,5%
Temperatura di servizio: 16°C

Scheda tecnica

L'annata 2014 nonostante sia stata una delle più complesse nella gestione del vigneto degli ultimi anni, ha riservato piacevoli sorprese vista la qualità delle uve vinificate dovuta a un favorevole finale di stagione. L'inverno è stato mite, e la primavera si è avviata in maniera graduale ma precoce, causando una ripresa vegetativa anticipata rispetto all'anno precedente. L'inizio dell'estate ha visto temperature nella norma, ma la quantità di precipitazioni ha superato la media non tanto dal punto di vista del numero di giorni piovosi, quanto da quello delle intensità dei fenomeni che si sono verificati. La quantità di pioggia unita alle temperature medie non basse, ha creato le condizioni ideali per gli attacchi fungini. La scelta dei corretti sistemi di gestione del vigneto e l'oculata scelta del periodo di intervento è stata più che mai determinante per la sanità dei grappoli. Il mese di settembre è stato positivo dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica, fattore che si è mantenuto stabile anche nel mese di ottobre, contribuendo in modo determinante alla maturazione dell'uva e alla composizione del suo quadro fenolico. Il Nebbiolo di quest'annata ha delle potenzialità interessanti, i vini legati a questo vitigno sono mediamente alcolici, eleganti, equilibrati, con buona acidità e pertanto longevi, con ottimi profumi ricchi di note minerali. In conclusione si può confermare che l'ultima parte della stagione, molto positiva, sia stata fondamentale per la qualità finale dell'uva e dei vini.
Dopo una meticolosa selezione delle uve di Cannubi, un'area caratterizzata da una complessità di terroir unica, con una stratificazione di sabbia, marne calcareo argillose ed una parte di limo, segue una fermentazione spontanea in vasche in cemento, a temperature comprese tra i 22°C ed i 28°C, di circa 12 giorni, seguita da una lunga macerazione a cappello sommerso (superiore ai 40 giorni). Di conseguenza dopo la svinatura si innesca la fermentazione malolattica durata 15 giorni con temperatura costante di 22 C. Dopodiché il vino viene travasato in grandi botti di rovere Slavonia dove affina per 4 anni. Passaggio in cemento e successivo imbottigliamento. Segue un lungo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino con riflessi granati. Al naso si percepiscono note di frutti rossi maturi, come fragole e more, la speziatura del pepe nero. Buon corpo al palato. Un vino caratterizzato da grande freschezza che incontra tutta la dolcezza inconfondibile di Cannubi. Un vino che può essere scoperto anche immediatamente, grazie a un'acidità persistente che conferisce grande freschezza.

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!