CANNUBI RISERVA 2015

Product name: BAROLO CANNUBI DOCG RISERVA 2015
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: Archetto variation of Guyot system
Planting density: 4.000 plants/ha
Grape harvest: first half of October
Alcohol content: 14%
Serving temperature: 16°C

Technical Profile

2015 began with a winter characterised by heavy snowfall, which gave the soil an excellent supply of water. This factor, combined with a spring with temperatures that were mild from February onwards, brought the vegetative cycle forward, and this trend was maintained throughout the year. The season continued with a succession of rainfall between the end of May and the first ten days of June. From the second half of June and throughout the month of July, there was no rainfall at all and top temperatures stabilised at above-average levels. The heat did not, however, cause any stress to the vineyards thanks to the abundant water reserves accumulated in the early months of the year. The climatic conditions recorded at the beginning of summer laid the foundations for the early ripening of the grapes, about ten days ahead of the previous year, but in line with a vintage that we can describe as "normal". From a quantitative point of view, production was, on average, within the norm, and this allowed targeted and meticulous thinning.
We can classify the vintage as one of the best in recent years: the Nebbiolo grapes ripened perfectly, albeit slightly earlier than usual for recent years. Excellent quality tannins will definitely guarantee structured, elegant wines with a long cellar life. A harmonious wine.
We can say, without a doubt, that this is a great year, to be remembered, like few others in history.
After a meticulous selection of the Cannubi grapes, an area characterized by a complex and excellent terroir and a stratification in the soil, with sand, clayey calcareous marl and a marked presence of silt, in the cellar the grapes are destemmed and pressed. This is followed by a spontaneous fermentation in concrete tanks, temperatures between 22°C and 28°C for about twenty days, followed by a long period of submerged cap maceration (lasting more than 40 days), during which malo-lactic fermentation took place.
As temperatures rise in spring, the wine is racked into large Slavonian oak barrels where it will age for four 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 red flowers such as geranium; ripe cherries and raspberries and a marked spiciness that recalls notes of tobacco. Excellent body on the palate, an incisive sip, pleasant acidity that gives great crunchiness. Well integrated, persistent tannin. A wine that completely reflects its vintage, defined by many as majestic. A wine which with these characteristics is destined for long aging.

Perfect pairing

Barolo goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat main courses. Ranging from world traditions, there is *gulasch* in Eastern Europe. Going to Japan instead grilled meat (*yakiniku*) such as beef. Moving to The United States of America, beef (*angus, wagyu, bue nostral, longhorn*) in the *beef ribs* cut. One recipe is, for example, *onion stout beef*. But if you have the pleasure, even a simple “special” toast is perfect!

CANNUBI RISERVA 2015

Nome prodotto: BAROLO CANNUBI DOCG RISERVA 2015
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%
Temperatura di servizio: 16°C

Scheda tecnica

Il 2015 è iniziato con un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate che hanno consentito un ottimo approvvigionamento idrico dei terreni. Questo fattore, unito ad una primavera con temperature miti sin dal mese di febbraio, ha consentito un anticipo del ciclo vegetativo che si è poi mantenuto nel proseguo dell'annata. La stagione è proseguita con un susseguirsi di precipitazioni tra la fine del mese di maggio e la prima decade di giugno. Dalla seconda metà di giugno, e per tutto il mese di luglio, le piogge sono state assenti e le temperature si sono stabilizzate su valori massimi sopra la media. Il caldo non ha però causato nessun fenomeno di stress ai vigneti, grazie alle abbondanti riserve idriche accumulate nei primi mesi dell'anno. Le condizioni climatiche, registrate ad inizio estate, hanno gettato le basi per un anticipo nella maturazione delle uve di una decina di giorni rispetto all'anno precedente, ma in linea con un'annata che possiamo definire "classica".
Dal punto di vista quantitativo si sono viste, mediamente, produzioni nella norma: questo ha consentito di intervenire con diradamenti mirati ed oculati.
Possiamo archiviare l'annata come una delle migliori degli ultimi anni: il Nebbiolo è arrivato a maturazione in modo perfetto, seppur leggermente in anticipo rispetto alla media degli ultimi anni. Eccellente qualità dei tannini che garantiranno certamente vini strutturati eleganti e longevi. Un vino armonioso. Possiamo affermare, senza alcun dubbio, che questa sia una grande annata, da ricordare, come poche altre nella storia.
Dopo una meticolosa selezione delle uve di Cannubi, caratterizzata da una complessità di terroir unica, con una stratificazione di sabbia, marne calcareo argillose ed una parte preponderante di limo, segue una fermentazione spontanea in vasche in cemento, a temperature comprese tra i 22°C ed i 28°C, di una ventina di giorni, seguita da una lunga macerazione a cappello sommerso (superiore ai 40 giorni) durante la quale avviene la fermentazione malolattica.
Con l'innalzarsi delle temperature in primavera il vino viene travasato in grandi botti di rovere di Slavonia dove invecchierà per 4 anni. Passaggio in cemento e successivo imbottigliamento. Segue un lungo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino con riflessi granati. Al naso sentori di fiori rossi come geranio; ciliegie mature e lamponi ed una spiccata speziatura che rimanda a note di tabacco. Al palato ottimo corpo, un sorso incisivo, piacevole acidità che dona grande croccantezza. Tannino ben integrato, persistente. Un vino che riflette completamente la sua annata, da molti definita come maestosa. Un vino che con queste sue caratteristiche è destinato ad un lungo invecchiamento.

Abbinamento perfetto

Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo nell'Est Europa il *gulasch*. Andando in Giappone invece la carne cotta alla griglia (*yakiniku*), come il manzo. Spostandoci negli Stati Uniti d'America il manzo (*angus, wagyu, bue nostral, longhorn*) nel taglio *beef ribs* (costine). Una ricetta è per esempio l'*onion stout beef*. Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013