CANNUBI RISERVA 2017

Product name: BAROLO CANNUBI DOCG RISERVA 2017
Grape Variety: 100% NEBBIOLO
Growing Location: Barolo - Cannubi Vineyard
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: 27th September
Alcohol content: 14.5%
Serving temperature: 16°C

Technical Profile

2017 was a hot and dry year with little rainfall. It was not so easy as a vintage that led to an early harvest. The year opens with little snowfall and a mild climate. In Spring, on the other hand, rains and temperatures were recorded above the seasonal average. This resulted in an early development of the vine. At the end of April, however, a sudden drop in temperatures led to widespread frosts, but thanks to the altitude of our vineyards, fortunately it did not hit us. A situation that occurred throughout Italy, also causing inconvenience to our vineyards in Barolo. Fortunately, since May the climatic situation has returned to seasonal parameters, stabilizing with consequent favorable conditions as regards the phytosanitary aspect. The Summer brought with it high temperatures and a dry climate. Between the end of August and the beginning of September, the rain returned to help the vine, thus rebalancing the presence of water in the soil, precisely in the delicate phase of grape ripening. The meteorological situation returned to its parameters from the beginning of September: temperatures dropped and excellent temperature changes were recorded between night and day, essential for a great harvest. Despite a hot year and the risk of sometimes astringent tannins, the operations in the vineyard were essential to obtain wines with balanced and “sweet” tannins. We have not trim the tops of shoots, we drill holes in the ground to channel the water into compact soils to keep the humidity in it and we have not thinned out. Quantitatively, it was one of the less abundant vintages, just over half, and for this reason we only harvested the most beautiful part in the vineyard, with grapes of great quality. In this vintage the Nebbiolo grape has again shown its great ability to adapt even in less favorable climatic conditions.

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 large concrete tanks, at a temperature between 22°C and 28°c for about 15 days. Subsequently, a submerged cap maceration takes place always in concrete tanks for 25 days, during wich malo-lactic fermentation took place.
A 5% of the total, however, follows a different path to enhance the width and the full taste given by a soil particularly rich in silt: whole cluster fermentation. A reinterpretation of the concept of the the “maceration within the grape”. The concrete

tank is filled in layers: a first layer of crushed and de-stemmed grapes, then whole with the stalk, then crushed, then whole .... up to the last level of de-stemming. The proportion is between 50 and 50. This a process of maceration and fermentation.
The peculiarity is that in the whole cluster part there is the stalk which gives freshness. The first days from above the cap is plunged (reassembly) to work the skins, without breaking the whole berries and the fermentation within the grape takes place. There is a double fermentation: the within the grape fermentation where the must ferments in the grape and the fermentation of the liquid that comes from the de-stemmed layer. This is a time-consuming process: when pumping over, the skins break and the sugar comes out, then fermentation continues. Once the sugars are finished, we racked the wine, we press in such a way that the whole berries are crushed and then new sugar and fermentations that continue. Once this is done, we racked. The whole cluster part and the part that made normal fermentation are combined for refinement, which lasts just over 3 years in large Slavonian oak barrels. Concrete passage and subsequent bottling. A long refinement in the bottle follows.

Tasting notes

Ruby red with hints of garnet. On the nose the ripe rose and lots of fruit with notes of raspberries and cherries. Spicy hints that recall licorice. In mouth a great softness that envelops the palate. A deep and intense wine. Soft, silky tannin. A wine that manages to combine perfectly the power and the elegance of Cannubi.

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 2017

Nome prodotto: BAROLO CANNUBI DOCG RISERVA 2017
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: 27 settembre
Grado alcolico: 14,5%
Temperatura di servizio: 16°C

Scheda tecnica

Il 2017 è stato un anno caldo e secco, con una quantità ridotta di precipitazioni. Un'annata non così semplice che ha portato ad una vendemmia anticipata.
L'anno si apre con poche nevicate ed un clima mite. In primavera invece si sono registrate piogge e temperature sopra la media stagionale. Questo ha comportato uno sviluppo anticipato della vite.
A fine aprile però un abbassamento delle temperature ha portato ad alcune gelate diffuse, ma data l'altitudine dei nostri vigneti fortunatamente non ci ha colpiti. Dal mese di maggio fortunatamente la situazione climatica è ritornata nei parametri stagionali, stabilizzandosi con conseguenti favorevoli condizioni per quanto riguarda l'aspetto fitosanitario. L'estate ha portato con sè temperature elevate ed un clima asciutto. Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre è tornata la pioggia ad aiutare la vegetazione, riequilibrando così la presenza di acqua nei terreni, proprio nella delicata fase di maturazione dell'uva. La situazione metereologica è rientrata nei parametri da inizio settembre: le temperature sono scese e si sono registrati ottimi sbalzi termici tra la notte ed il giorno, fondamentali per una grande vendemmia. Nonostante un'annata calda con il rischio di un tannino talvolta astringente, le operazioni in vigna sono state fondamentali per ottenere vini con tannini equilibrati e "dolci". Non abbiamo cimato, abbiamo ripuntato il suolo per incanalare l'acqua nei terreni compatti per mantenere l'umidità nel terreno e non abbiamo diradato. A livello quantitativo è stata una delle annate meno abbondanti, poco più della metà, e per questo motivo abbiamo raccolto solamente la parte più bella nel vigneto, con uve caratterizzate da grande qualità. In questa annata il vitigno nebbiolo ha nuovamente dimostrato la sua grande capacità di adattamento anche in condizioni climatiche meno favorevoli.

Dopo una meticolosa selezione delle uve di Cannubi, un'area caratterizzata da una complessità di terroir unica, tra sabbia, marne calcareo argillose ed una parte preponderante di limo, le uve in cantina vengono diraspate e pigiate. Segue fermentazione spontanea in grandi vasche di cemento, ad una temperatura compresa tra i 22° ed i 28° per circa 15 giorni. Successivamente avviene una macerazione a cappello sommerso sempre in cemento di 25 giorni, momento nel quale si verifica anche la fermentazione malolattica.

Un 5% del totale segue però un percorso differente per esaltare la larghezza ed il gusto pieno dato da un terreno particolarmente ricco di limo: fermentazione a grappolo intero. Una reinterpretazione del concetto di una macerazione “intracino”. La vasca di cemento viene riempita a strati: un primo strato uva pigiata e diraspata, poi intera con il raspo, poi pigiata, poi intera….fino ad arrivare all’ultimo livello diraspapigiato. La proporzione è di 50 e 50. Processo quindi di macerazione e fermentazione. La particolarità è che nella parte a grappolo intero è presente il raspo che dona freschezza. I primi giorni da sopra si affonda il cappello (rimontaggio) per lavorare le bucce, senza rompere gli acini interi, ed è qui che avviene la fermentazione nell’acino. C’è una doppia fermentazione: la fermentazione intracino dove il mosto fermenta nell’acino e a questa si aggiunge la fermentazione del liquido che proviene della strato diraspapigiato. Questo è un processo che richiede tempo: facendo i rimontaggi le bucce si rompono ed esce lo zucchero, quindi continua la fermentazione. Finiti gli zuccheri sviniamo, pressiamo in modo tale che gli acini interi vengano schiacciati, quindi nuovo zucchero e fermentazioni che continuano.
Fatto questo, sviniamo. La parte a grappolo intero e la parte con fermentazione normale vengono unite per l’affinamento, che dura poco più di 3 anni in grandi botti di rovere di Slavonia.
Passaggio in cemento e successivo imbottigliamento. Segue un lungo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino con sfumature di granato. Al naso emergono le note di rosa matura e abbondante frutta con sentori di lamponi e ciliegie. Suggestioni speziate che richiamano la liquirizia. In bocca una grande morbidezza avvolge il palato. Un vino profondo e intenso. Tannini morbidi e setosi. Un vino che riesce a combinare perfettamente la potenza e l'eleganza di Cannubi.

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!