VINI CLASSICI DEL PIEMONTE
BORGOGNO
BAROLO
BAROLO - LANGHE - DERTHONA

CANNUBI RISERVA 2018

Nome prodotto: BAROLO CANNUBI DOCG RISERVA 2018
Uve: 100% NEBBIOLO
Zone produzione: Barolo – MGA Cannubi
Esposizione e altitudine: sud; da 290 a 315 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: 19 ottobre
Grado Alcolico: 14,5%
Temperatura di servizio: 16 °C

Scheda tecnica

Il 2018 qui in Langa si apre con un inverno lungo e ricco di precipitazioni. Questo è stato un bene, perché si è andata a ristabilire così la dotazione idrica del suolo, dopo un 2017 caratterizzato da alte temperature e scarsa quantità di piogge. La stagione invernale si è protratta fino all'inizio del mese di marzo con temperature inferiori agli ultimi anni, portando ad una ripresa vegetativa della vite lenta e graduale, leggermente posticipata, che si è completata alla fine del mese stesso. Il germogliamento è stato uniforme, un ottimo inizio. Con il protrarsi della primavera assistiamo a precipitazioni frequenti e temperature non elevate, andando così a delinearsi i parametri di un'annata classica e di estrema eleganza. Un 2018 dove l'acqua non è mancata: tra la fine di maggio e l'inizio del mese successivo si registrano numerose perturbazioni con abbondanti rovesci. Mesi importanti dal punto di vista della gestione del vigneto, che grazie ad un accurato lavoro in vigna ci hanno dato grandi soddisfazioni. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo perfetto. Nei mesi più caldi assistiamo ad una ripresa che si è svolta in modo ottimale: uno sviluppo graduale, con temperature e clima stabile. Un' evoluzione positiva anche a settembre, ed arriviamo ad ottobre dove le condizioni sono perfette: siamo pronti a vendemmiare. Un mese caratterizzato da un andamento climatico propizio fa sì che le nostre aspettative vengano confermate: un'annata classica, una produzione leggermente minore rispetto alla quantità degli anni scorsi, ma tanta, tanta qualità.

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 10% 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 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 2 anni e 8 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia.
Passaggio in cemento e successivo imbottigliamento. Segue un lungo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso si avvertono note di frutti rossi, come fragola e mora; e la speziatura che ricorda il pepe nero. Al palato un vino raffinato, ma al contempo elegante e caratterizzato da potenza. Tannini tesi e persistenti, gusto lungo e fine. Un vino che si trova all'inizio del suo percorso, ma che sarà in grado di rivelare tutta la sua complessità col tempo, con un grande potenziale.

Abbinamento perfetto: il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese, quali bollito e stufati. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo nell'Est Europa il gulasch, mentre in Francia l'entrecôte ed in Finlandia lo stufato di renna, Poronkaristys. In Norvegia invece lo si può abbinare al fårikål, stufato di carne accompagnato da cavolo. Rimanendo in Europa, il Barolo si abbina bene ad un piatto tipico della Grecia, il souvlaki, spiedino di carni e verdure. Andando in Giappone invece pensiamo ai gyoza (ravioli fritti ripieni di cipollotto, carne di maiale marinata e spezie).
Spostandoci negli Stati Uniti d'America il manzo (angus, wagyu, bue nostral, longhorn) nel taglio brisket (punta di petto).
Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!

CANNUBI RISERVA 2018

Product Name: BAROLO CANNUBI DOCG RISERVA 2018
Grape Variety: 100% NEBBIOLO
Growing Location: Barolo - Cannubi Vineyard
Vineyard position: South; 290-315 mt. a.s.l.
Soil: Calcareous and clayey marl, slightly sandy with a marked presence of silt
Wine training system: Archetto variation of Guyot system
Planting density: 4.000 plants/ha
Grape harvest: 19th October
Alcohol content: 14.5%
Serving temperature: 16 °C

Technical Profile

2018 in Langa opens with a long and rainy winter. This was good, because the water supply of the soil was thus re-established, after a 2017 characterized by high temperatures and low amounts of rain. The Winter season lasted until the beginning of March with temperatures lower than in recent years, leading to a slow and gradual vegetative restart of the vine, slightly postponed, which was completed at the end of the same month. The bud burst was uniform, a great start for this vintage. As Spring continues, we see frequent rainfall and low temperatures, thus defining the parameters of a classic vintage and extreme elegance. No lack of water in this 2018: between the end of May and the beginning of the following month there are abundant storms with rainfall. Important months from the point of view of vineyard management; thanks to careful work among the rows and constant attention to our vines, this has given us great satisfaction. Flowering and subsequent fruit setting took place regularly. In the warmer months there was a recovery that took place in an optimal way: a gradual development, with more stable temperatures and weather. A positive evolution also in September, and we arrive in October where the conditions are perfect: we are ready to harvest. A month characterized by a favorable climatic trend means that our expectations are confirmed: a classic vintage, with a slightly lower quantity, but a lot, a lot of quality.

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 10% 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 “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 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 2 years and 8 months in large Slavonian oak barrels. Concrete passage and subsequent bottling. A long refinement in the bottle follows.

Tasting notes

Intense ruby red with garnet reflections. On the nose hints of red fruits, such as strawberry and blackberry; and the spiciness reminiscent of black pepper. On the palate a fine wine, but at the same time elegant and characterized by power. Tense and persistent tannins, long and fine taste. A wine that is at the beginning of its journey, but which will be able to reveal all its complexity over time, with great potential.

Perfect pairing

Barolo goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat main courses, such as braised and sliced beef. A great combination sees this wine together with cheeses with an important seasoning. Ranging through world traditions we find goulash in Eastern Europe. In Portugal instead the Cozido à portuguesa, a rich dish based on chicken, beef and pork, while in England we combine it with the British Sunday roast. In Germany with Sauerbraten, a typical meat dish that requires a long cooking in the oven, served with Spätzle. Going to Japan instead we think about fish, such as Black Cod (blue fish from Alaska marinated in sugar, sake, miso). Moving to the United States of America, beef (angus, wagyu, local ox, longhorn) in the brisket cut (brisket). Moving on to Argentinian cuisine, we think it's perfect with asado.
But if you have the pleasure, even a simple "special" toast is perfect!