CANNUBI RISERVA 2019

Nome prodotto: BAROLO CANNUBI DOCG RISERVA 2019
Uve: 100% NEBBIOLO
Zone produzione: Barolo – Cannubi M.G.A.
Esposizione e altitudine: sud; 290-315 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: 20 e 21 ottobre
Grado alcolico: 14,5%
Temperatura di servizio: 18°C

Scheda tecnica

Il 2019 è stato un anno dall'andamento in vigna di stampo tradizionale, ma sicuramente non privo di sorprese. In campagna l'annata è iniziata a rilento a causa del protrarsi dell'inverno fino al mese di febbraio, con conseguente ritardo dell'inizio della stagione primaverile. Nei primi giorni dell'anno si sono registrate piogge accompagnate da basse temperature. In primavera la ripresa vegetativa è stata regolare. L'inizio di aprile è stato caratterizzato da importanti rovesci che hanno contribuito a creare un'ottima riserva idrica nel suolo, in vista della stagione estiva. Un tempo instabile che è continuato fino ad inizio estate; le abbondanti piogge e temperature medie non elevate hanno causato un posticipo di circa due settimane dello sviluppo della vite. A giugno le temperature si sono fatte più calde e grazie all'accumulo di acqua nel suolo, questo ha portato ad un rapido sviluppo vegetativo. Quella del 2019 è stata un'estate calda, culminata nel mese di luglio con una nuova ondata di calore, terminata con eventi temporaleschi anche intensi, ma che non hanno fortunatamente causato danni ai vigneti. A settembre si è però verificato un evento che ha comportato non poca apprensione tra i viticoltori. Il 5 infatti un forte temporale con grandine si è abbattuto sui filari, fortunatamente senza danni per le nostre vigne. Una vendemmia caratterizzata da un lieve calo della produzione a beneficio di grande qualità. Un'annata di stampo tradizionale, con uve che racchiudono un buon tenore zuccherino e un ottimo quadro polifenolico adatto ad assicurare vini di struttura con un importane potenziale di invecchiamento.

Dopo un'accurata selezione delle uve della vigna Cannubi, caratterizzata da una complessità di terroir unica, con una stratificazione di 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 15% 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. 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 e a questa si aggiunge la fermentazione del liquido che proviene della strato diraspapigiato. 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 9 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia. Passaggio in cemento e successivo imbottigliamento. Segue un ulteriore lungo affinamento in bottiglia. Poche bottiglie e tutta la Storia di Cannubi.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino intenso. Al naso sentori di frutti rossi, leggera speziatura e note di menta piperita. Al palato un gusto pieno, accompagnato da una piacevole acidità, ma allo stesso tempo un sorso avvolgente, tannino setoso. Un vino caratterizzato da grande struttura ed eleganza.

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 2019

Product name: BAROLO CANNUBI DOCG RISERVA 2019
Grape Variety: 100% NEBBIOLO
Growing Location: Barolo – Cannubi M.G.A.
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: 20th and 21th October
Alcohol content: 14,5%
Serving temperature: 18°C

Technical Profile

2019 was a year of traditional trends in the vineyard, but certainly not without surprises. In the vineyard, the vintage got off to a slow start due to the protracted winter until February, with a consequent delay in the start of the spring season. In the first days of the year there were rains accompanied by low temperatures. In spring, vegetative recovery was regular. The beginning of April was characterized by important rains that helped to create an excellent water reserve in the soil, in perspective of summer season. Unstable weather continued until early summer; abundant rains and low average temperatures caused the development of the vines to be postponed by about two weeks. In June the temperatures got warmer and thanks to the accumulation of water in the soil, this led to a rapid vegetative development. 2019 was a hot summer, culminating in July with a new heat wave, which ended with even intense storms, but which fortunately did not cause damage to the vineyards. In September, however, an event occurred which caused considerable apprehension among winegrowers. In fact, on the 5th a strong storm with hail hit the rows, fortunately without damage to our vineyards. A harvest characterized by a slight drop in production for the benefit of great quality. A traditional vintage, with grapes that contain a good sugar content and an excellent polyphenolic framework suitable for ensuring structured wines with an important aging potential.

After the harvest into Cannubi Vineyard, an area characterized by a complex and unique terroir with a stratification in the soil (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 15% 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 arecrushed 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 9 months in large Slavonian oak barrels. Concrete passage and subsequent bottling. Then a further long refinement in the bottle. A few bottles and the whole history of Cannubi.

Tasting notes

Intense ruby red. On the nose hints of red fruits, light spiciness and notes of peppermint. On the palate a full taste with a pleasant acidity, but at the same time an enveloping sip, silky tannins. A wine characterized by great structure and elegance.

Perfect pairing

Barolo goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat second courses, such as boiled meat and stews. Ranging thorugh world traditions, we find goulash in Eastern Europe, entrecôte in France and reindeer stew, Poronkaristys, in Finland. In Norway, however, it can be combined with fårikål, a meat stew accompanied by cabbage. Remaining in Europe, Barolo pairs well with a typical Greek dish, souvlaki, a skewer of meat and vegetables. Going to Japan instead we think of gyoza (fried ravioli stuffed with spring onion, marinated pork and spices). Moving to the United States of America, beef (angus, wagyu, local ox, longhorn) in the brisket cut (brisket).
But if you have the pleasure, even a simple "special" toast is perfect!