



CANNUBI 2021

Nome prodotto: BAROLO CANNUBI DOCG 2021

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: 8 ottobre

Grado Alcolico: 14,5%

Temperatura di servizio: 16 °C



Scheda tecnica

Il 2021 è stato un anno caratterizzato da una marcata alternanza climatica ed una produzione non particolarmente eccessiva, ma di ottima qualità. Qui in Langa l'inverno è stato mite seppur ricco di precipitazioni anche di carattere nevoso; questi fattori hanno garantito un'ottima dotazione idrica nel suolo, provvidenziale per un'annata che si è rivelata meno piovosa rispetto agli ultimi anni. La ripresa vegetativa è stata regolare e nei tempi tradizionali: questo ci ha permesso di fronteggiare in modo ottimale l'ultima ondata di freddo che si è verificata a inizio primavera. Successivamente è iniziato un lungo periodo di bel tempo che si è protratto per tutta l'estate con temperature in linea con le medie del periodo e senza particolari eccessi. Ad inizio luglio si sono verificati temporali di forte entità, ma dopo una grande apprensione, l'estate è poi proseguita regolarmente, con scarse precipitazioni. Grappoli sani, con una maturazione fenologica ottimale, grazie anche al calo delle temperature e grazie alle escursioni termiche dalla seconda metà del mese di settembre. Un'annata che ha dato vita a vini strutturati ed equilibrati, con un ottimo potenziale di invecchiamento.

Dopo la vendemmia nell'omonima vigna Cannubi, 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 in grandi vasche di cemento, ad una temperatura compresa tra i 22 ed i 28 °C per circa 15 giorni. Successivamente avviene una macerazione a cappello sommerso sempre in cemento di 20 giorni, momento nel quale si verifica anche la fermentazione malolattica.

Un 20% 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 dalla 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.

A seguire passaggio in cemento e successivo imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino intenso. Al naso sentori floreali come la viola e frutti rossi freschi che richiamano la fragola; una leggera speziatura. Al palato un gusto morbido, avvolgente, accompagnato da una piacevole acidità, caldo. Tannino setoso. Un vino che racchiude tutta l'eleganza del Cannubi.

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 2021

Product Name: BAROLO CANNUBI DOCG 2021

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: October 8th

Alcohol content: 14.5%

Serving temperature: 16 °C



Technical Profile

The 2021 vintage was marked by significant climatic variability and a production that was not particularly abundant but of excellent quality. Here in the Langhe region, the Winter was mild yet rich in precipitation, including snowfall, ensuring an excellent water supply in the soil, providential for a vintage that turned out to be drier than in recent years. Vegetative growth resumed at a regular pace, allowing for optimal management of the last cold wave in early Spring. A long period of stable weather followed throughout the summer, with temperatures in line with seasonal averages and no extreme heat. Strong thunderstorms occurred in early July, causing some concern, but the Summer continued with minimal rainfall. The grapes were healthy, reaching optimal phenolic ripeness, thanks to cooler temperatures and thermal excursions in the second half of September. This vintage produced structured and well-balanced wines with excellent aging potential.

After the harvest in the homonymous Cannubi vineyard, characterized by a uniquely complex terroir composed of sand, calcareous clay marl, and a predominant portion of silt, the grapes are destemmed and crushed in the cellar. Fermentation follows in large concrete tanks at a temperature between 22 and 28 °C for approximately 15 days. This is followed by a submerged cap maceration, also in concrete, for 20 days, during which malolactic fermentation occurs.

However, 20% of the total volume follows a different process to enhance the breadth and full-bodied character imparted by the particularly silt-rich soil: whole-cluster fermentation. This is a reinterpretation of the concept of "intracellular" maceration. The concrete tank is filled in layers: first, a layer of crushed and destemmed grapes, followed by whole clusters with stems, then crushed grapes again, then whole clusters, and so on until reaching the final layer of destemmed and crushed grapes. The proportion is 50/50. This initiates the maceration and fermentation process. The key feature is that the whole-cluster portion includes stems, which contribute freshness. In the first few days, the cap is gently pushed down from above to work the skins without breaking the whole berries, allowing fermentation to take place inside the berries. This results in a dual fermentation: intracellular fermentation, where the must ferments inside the berries, combined with the fermentation of the liquid from the crushed and destemmed grapes. This is a slow process, through pumping overs, the skins break down, releasing sugar, and fermentation continues. Once the sugars are fully consumed, the wine is racked off, and the whole berries are pressed, releasing more sugar and prolonging fermentation.



After this process, the wine is racked again. The portion that underwent whole-cluster fermentation is then blended with the traditionally fermented portion for aging, which lasts 2 years and 8 months in large Slavonian oak casks. This is followed by a period in concrete tanks before bottling.

Tasting notes

Intense ruby red. On the nose, floral notes such as violet and fresh red fruits reminiscent of strawberry, with a hint of spice. On the palate, a soft, enveloping taste, balanced by a pleasant acidity and warmth. Silky tannins. A wine that encapsulates all the elegance of Cannubi.

Perfect pairing

Barolo goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat main courses, such as boiled meats and stews. Through world traditions we find *goulash* in Eastern Europe, while in France the *entrecôte* and in Finland the reindeer stew, *Poronkaristys*. In Norway, on the other hand, it can be combined with *fårikål*, a meat stew accompanied by cabbage. Remaining in Europe, Barolo goes well with a typical Greek dish, *souvlaki*, a skewer of meat and vegetables. Going to Japan instead we think of *gyoza* (fried ravioli filled with 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!