CANNUBI RISERVA 2020



Nome prodotto: BAROLO CANNUBI DOCG RISERVA 2020
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: 6 ottobre
Grado alcolico: 14,5%
Temperatura di servizio: 16°C

Scheda tecnica

L'inverno 2020 è iniziato all'insegna del bel tempo, con temperature miti e poche precipitazioni. La Primavera è stata relativamente asciutta, con giornate calde, e questo ha permesso una ripresa vegetativa omogenea che è iniziata alla fine del mese di febbraio e si è conclusa nella seconda metà del mese di marzo. Anche ad aprile le giornate sono state caratterizzate da temperature miti con poche precipitazioni. L'unione di questi fattori rimandano ad un'annata che inizialmente avremmo potuto definire come precoce. Questa previsione è stata però smentita dal mese di maggio che è diventato più instabile, facendo registrare numerosi giorni piovosi. Una situazione che si è protratta fino a giugno inoltrato. Le conseguenze sono state un rallentamento nello sviluppo vegetativo e grazie ai rovesci si è creato un importante accumulo di acqua nel suolo, provvidenziale per la stagione estiva. Questa riserva idrica unita alle temperature non eccessive della stagione più calda hanno permesso alla vite di non risentire di eccessivi fenomeni di stress idrico. Un'estate propizia, in cui non abbiamo registrato grandinate ed eventi atmosferici estremi. A settembre la maturazione delle uve è ripresa in modo esponenziale e tra la fine del mese e l'inizio di ottobre abbiamo registrato una buona escursione termica tra i parametri della notte e giorno, fattore fondamentale per vendemmiare uve dalla maturazione ottimale e acidità sostenuta. Una grande annata.

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 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 quasi 3 anni 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 e note pepate. Al palato un gusto pieno, accompagnato da una piacevole acidità e sapidità, tannino setoso. Un vino che rappresenta la sintesi di eleganza e potenza.

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 2020



Product name: BAROLO CANNUBI DOCG RISERVA 1010
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: 6th October
Alcohol content: 14.5%
Serving temperature: 16°C

Technical Profile

Winter 2020 began with good weather, mild temperatures and little rainfall. Spring was relatively dry, with warm days, and this allowed a homogeneous vegetative growth that began at the end of February and ended in the second half of March. Also in April the days were characterized by mild temperatures with little rainfall. The union of these factors lead to a vintage that we could initially have defined as early. This forecast, however, was contradicted in May which became more unstable, recording numerous rainy days. This situation continued until late June. The consequences were a slowdown in vegetative development and thanks to the rains, a significant accumulation of water in the soil was created, which was providential for the Summer season. This water reserve combined with the not excessive temperatures of the warmer season have allowed the vine not to be affected by excessive water stress phenomena. A propitious Summer, in which we recorded no hailstorms and no extreme weather events. In September the ripening of the grapes resumed exponentially and between the end of the month and the beginning of October we recorded a good temperature range between the night and day parameters, a fundamental factor for harvesting grapes with optimal ripeness and sustained acidity. A great vintage.

After a meticulous selection of the Cannubi grapes, an area characterized by a complex and unique terroir with a strati¬cation 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 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 malolactic 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. is a process of maceration and fermentation. The peculiarity is that in the whole cluster part there is the stalk which gives freshness. The fi¬rst 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 refi¬nement, which lasts almost 3 years in large Slavonian oak barrels. Concrete passage and subsequent bottling. Then a further long refi¬nement in the bottle. A few bottles and the whole history of Cannubi.

Tasting notes

Intense ruby red with violet highlights. This Barolo recalls hints of red fruits and pepper. Full body wine, with a pleasant acidity and savouriness, silky tannin. A wine that represents the synthesis of elegance and structure.

Perfect pairing

Barolo goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat main courses, such as boiled meats and stews. Ranging across 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 _lled 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!