



➔ **Zona di coltivazione:**  
Barolo

➔ **Esposizione e altitudine:**  
Sud, Sud-Est; 220 m

➔ **Uve:**  
100% Nebbiolo

➔ **Vinificazione:**  
macerazione di 30-35 giorni

➔ **Affinamento:**  
36 mesi in botte

➔ **Temperatura di servizio:**  
16/18 °C

# BAROLO CANNUBI DOCG 2013

Il nome Cannubi rimanda al pregio delle uve e dei vini prodotti sull'omonima collina, inserita tra le Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) del Comune di Barolo.

I vigneti di proprietà de L'Astemia Pentita sono situati nella parte iniziale, incuneati tra le due strade che salgono al paese.

È la parte altimetricamente più bassa dei Cannubi, ma la natura dei terreni di questa porzione e l'esposizione a Sud Sud-Est donano vini di buon corpo, eleganti e con un tannino piacevolmente teso.

Un Barolo asciutto, tannico, che invade in punta di piedi il palato e vi permane lungamente, con un ventaglio di sensazioni olfattive ampio e complesso.

Ha struttura ferma e decisa, con una tessitura delle molecole morbida. L'eleganza e la setosità dei suoi tannini ne mitigano l'ardore giovanile, regalando un vino ricco al naso, profumato di piccoli frutti neri e piacevoli note floreali di rosa.

Bevibilità e longevità fanno parte del corredo del vino.



90 PUNTI



90 PUNTI