



➔ **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 2012

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 una deliziosa nota minerale e agrumata. 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 dal ventaglio di sensazioni olfattive ampio e complesso. Si apre al naso con piacevoli note di frutti neri e confettura di more, seguite da sentori di spezie e fiori appassiti. Profumi di rovere e vaniglia completano il bouquet.

Bevibilità e longevità fanno parte del corredo del vino, che trova massima espressione entro 10-15 anni.

