



➔ **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,  
24 mesi in bottiglia

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

# BAROLO CANNUBI RISERVA DOCG 2011

Cannubi: i vitigni nella posizione più esclusiva di tutto il territorio delle Langhe nonché Menzione Geografica Aggiuntiva (MGA).

L'assoluto prestigio qualitativo delle uve provenienti da questa collina è determinato dalla particolare composizione del suolo, in cui si uniscono e si confondono i terreni di origine tortoniana ed elveziana.

L'elevata dotazione in sabbia conferisce profumi intensi; l'alcalinità e la concentrazione di calcio danno un tocco finale di eleganza.

Ha naso ricco, ampio e complesso e struttura giocata su un grande equilibrio. Intensi gli aromi fruttati: un concentrato di piccoli frutti rossi freschi, frutta matura e ciliegie sotto spirito.

L'ossigenazione libera sensazioni più evolute di spezie, fiori appassiti e dolci note di rovere.

Si esprime al massimo dopo qualche minuto, quando si sprigiona il suo splendido tannino, bilanciato da un corpo pieno e suadente.

Da non trascurare il potenziale d'invecchiamento: sempre molto elevato.



90 PUNTI



96 PUNTI



OUTSTANDING