

## BAROLO DOCG CANNUBI



**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Zona di produzione:** comune di Barolo - sottozona Cannubi

**Età della vigna:** da 30 anni a 50 anni

**Esposizione delle vigne:** sud, sud-est

**Tipo di terreno:** calcareo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla

**Contenuto alcolico:** 14,5% vol

**Colore:** rosso rubino granato con limitata presenza di riflessi aranciati

**Profumo:** ampio avvolgente, con evidente note fruttate di ciliegia e prugna e sentori evoluti di tabacco, liquirizia e cacao

**Sapore:** al palato armonico piacevolmente secco con tannini morbidi e con sensazioni di corposità e pienezza

**Trattamenti fermentativi:** fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 16/17°C