

# BAROLO CANNUBI

## BAROLO DOCG CANNUBI

La particolarità di Cannubi risale a una combinazione irripetibile di fattori pedo-climatici, capace di dare vita a vini divenuti un simbolo delle migliori espressioni della denominazione. L'esposizione dei vigneti, protetti dai venti e dal freddo, e le caratteristiche del suolo, risalente in prevalenza al periodo Tortoniano e ricco di sabbia e marne con un'importante presenza di calcare (marne di S. Agata Fossili), conferiscono al Barolo Cannubi una pregevole intensità aromatica e un perfetto equilibrio tra eleganza e potenza. Cannubi è un Barolo che bene esprime la filosofia aziendale, volta all'esaltazione del vitigno, del vigneto di origine e delle caratteristiche di ogni annata.

**Vinificazione:** la fermentazione, con macerazione a cappello sommerso, si protrae per 15-20 giorni alla temperatura di 28°C. Al termine il vino viene fatto affinare prima in tonneau di rovere e poi in botte grande per un minimo di 24 mesi. Segue l'imbottigliamento e il conseguente affinamento in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** offre nel bicchiere un colore granato vivo e intenso. Al naso esprime decise note aromatiche di rosa e frutta matura a cui seguono sentori di liquirizia, cacao e spezie. Al palato si rivelano la struttura, l'equilibrio acido-tannico e l'eleganza che rendono questo Barolo una fedele espressione della leggendaria MeGA da cui prende vita.

**Abbinamenti consigliati:** ottimo con primi piatti ricchi e secondi importanti come carni rosse e brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio suggerita:** 18-20°C.



TENUTA CARRETTA

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Barolo Docg Cannubi	nebbiolo	Ha 2,50

  

Comune	Primo anno di produzione
Barolo	1961

