



# Fratelli Serio & Battista Borgogno

*Dal 1897... vigneti e cantina in Cannubi*

## BAROLO CANNUBI



*Il Barolo Cannubi è ottenuto dai tre vigneti disposti nei tre versanti principali nel cuore di Cannubi. Ogni anno, raccogliamo e vinifichiamo separatamente le tre vigne, e in funzione dell'annata, scegliamo il taglio più opportuno.*

**Denominazione:** DOCG

**Zona di produzione:** Comune di Barolo

**Menzione Geografica Aggiuntiva:** Cannubi

**Vitigno:** 100% Nebbiolo

### VIGNETO

**Tipologia Terreno:** Sabbia fine e calcare, unione del versante Tortoniano ed Elveziano dell'area del Barolo.

**Esposizione:** Sud, Sud-ovest, Sud-Est

**Altitudine:** 300-260 m.

**Anno d'impianto:** 1982-1992-1998

**Sistema d'allevamento:** Guyot tradizionale

**Superficie totale:** 3 ettari

**Vendemmia:** manuale, effettuata nel mese di Ottobre.

### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO:

**Macerazioni:** a cappello emerso di 30-40 giorni in Tini di legno, (in funzione dell'annata) con frequenti rimontaggi.

**Fermentazione Malolattica:** spontanea in acciaio.

**Affinamento:** in botti di rovere di Slavonia da 25-50 hl. (Garbelloto)

Il Barolo Cannubi viene invecchiato circa 30 mesi in grandi botti di rovere, la Riserva circa 52 mesi (la durata dell'invecchiamento in legno è variabile e segue le esigenze delle singole annate).

**Imbottigliamento:** normalmente in estate per assicurare un affinamento in bottiglia, ponendo quest'ultima orizzontale per circa sei mesi.

Tutte le bottiglie sono numerate in etichetta.

**Produzione annua:** circa 19.000 bottiglie in funzione dell'annata

### NOTE DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino in gioventù; assume sfumature granate con il passare del tempo, fino ad acquistare delicati riflessi aranciati

**Profumo:** Raffinato e avvolgente con note fruttate e floreali che si evolvono in sentori di liquirizia, di tabacco e note speziate in funzione dell'annata.

**Sapore:** Rotondo, tannino elegante e setoso, bilanciato con sentori di spezie e frutta rossa, finale lungo ed armonico.

**Abbinamento gastronomico:** a tavola accompagna con eleganza la pasta con ragù di carne o risotti, carni rosse, arrostiti, selvaggina, brasati e formaggi di buona stagionatura.

**Servizio a tavola:** per poterne apprezzare i caratteri gradevoli il vino va servito in grandi calici ad una temperatura di circa 18°- 20°C.

E' consigliabile decantare le bottiglie particolarmente invecchiate.