

Barolo Docg Cannubi

Nasce dalla Vigna dei Cannubi a Barolo posta a 220 m., esposta a Sud e Sud-Est e composta da marne grigio-biancastre di Sant'Agata, ricche in sabbia. Vino di gran classe che esprime l'eleganza propria del territorio, di un brillante colore rosso granato cui il tempo dona lievi tonalità ambrate, esuberante nei profumi di frutto e spezie, di grande struttura, sapore pieno e vellutato, con lungo finale di goudron e spezie. La caratteristica tannicità assicura lunga tenuta in bottiglia, fino a 25-30 anni e oltre nelle migliori annate. La produzione annua è di circa 12.000 bottiglie.

I vitigni

Varietà: Nebbiolo

Portainnesto: 420 A

Densità: 4800 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I vigneti

Zona: Comune di Barolo (Cuneo)

Sottozona: Cannubi, 220 m

Terreno: marne di Sant'Agata grigio biancastre (30% sabbia, 55% argilla, 15% calcare)

Esposizione: Sud/Sud-Est

Area vitata: 2,36 Ha

Anno di impianto: 1962/1991/2002

La vinificazione

In vinificatori d'acciaio e cemento, con controllo della temperatura di fermentazione (29° C-31°C), con macerazione post fermentazione, e svinatura dopo 22-25 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Svariati mesi di maturazione in botti di rovere, quindi un lungo riposo in bottiglia per completare l'affinamento.



Podere Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc
12063 Dogliani (Cn) Italia
Tel. +39 0173 70191
www.poderieinaudi.com