

BAROLO CANNUBI MUSCATEL DOCG 2012

Note tecniche

Esame visivo: colore rosso rubino intenso con riflessi granato, consistente.

Esame olfattivo: intenso, complesso, fine, fruttato e fragrante.

Esame gustativo: caldo e morbido, di corpo, sapido, persistente e armonico.

Provenienza: Collina Cannubi a Barolo.

Altitudine: circa 320 m s.l.m.

Caratteristiche del suolo: marna argillosa-calcareo, con esposizione a Sud.

Superficie: circa 0,4 Ha

Vitigno: Nebbiolo, vigneto di 15 anni.

Forma di allevamento e potatura: contropalliera con potatura a Guyot.

Vinificazione: diraspigiatura soffice dell'uva appena raccolta, fermentazione spontanea alla temperatura di 28° C con macerazione sulle bucce per circa 15-20 giorni. Fermentazione malolattica spontanea in acciaio. Affinamento in piccoli fusti di rovere francese per 24 mesi e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 18° C

Grado Alcolico: 14% Vol

Note di degustazione

Il Barolo Cannubi Muscatel, proveniente dalla Collina Cannubi, uno dei Crus storici di questa prestigiosa DOCG, denota subito la sua grande personalità. All'olfatto si presenta intenso e ampio, con note di frutta rossa matura, ciliegia e prugna, che si mescolano con sentori di spezia dolce, cumino e un accenno di cannella che emerge sullo sfondo. In bocca spicca la fitta trama tannica del nebbiolo di razza: l'acidità lo rende fresco e appetibile, il corpo e l'elegante struttura lo rendono equilibrato e piacevolmente armonico. La potenza e l'eleganza si rincorrono rendendo questo vino accattivante e suadente, denotando un potenziale che raggiungerà la sua massima espressione dopo qualche anno dall'uscita in commercio.



BAROLO CANNUBI MUSCATEL DOCG 2012

Technical Sheet

Visual examination: deep ruby red with garnet red reflections, robust.

Olfactory examination: complex and intense, fine, fruity and fragrant.

Taste examination: warm and smooth, full-bodied, savoury, persistent and harmonious.

Origin: Cannubi Hill in Barolo.

Altitude: about 320 m above sea level.

Characteristics of the soil: argilo-calcareous marl, south facing slopes.

Area: about 0.4 ha

Grape variety: Nebbiolo, 15-year-old vines.

Training and pruning: counter, Guyot pruning.

Vinification: soft pressing of freshly harvested grapes, spontaneous fermentation at 28°C with maceration on the peels for approximately 15-20 days. Spontaneous malolactic fermentation carried out in stainless steel. 24-month refinement in small French oak barrels followed by 12 more months in bottles.

Serving Temperature: 18° C

Alcohol by Volume: 14% Vol

Tasting Notes

The Barolo Cannubi Muscatel, from the Cannubi Hill, one of the historic Crus of this prestigious DOCG (Controlled and Guaranteed Designation of Origin), immediately shows its great personality. The nose is intense and full, with notes of ripe red fruit, like cherry and plum, that blend with hints of sweet spices, cumin and a light touch of cinnamon in the background. On the palate the close-woven tannins stand out, typical of Nebbiolo; its acidity makes it fresh and enticing, while its body and structure make it balanced and harmonious. Its power and elegance trade off, making this wine captivating and charming, marking a potential that will reach its highest expression a few years after its release on the market.

