



Fratelli Serio & Battista Borgogno
Dal 1897, vigneti e cantina in Cannubi

BAROLO CANNUBI DOCG

DENOMINAZIONE E AREA

Denominazione: DOCG

Zona di produzione: Barolo

Menzione Geografica Aggiuntiva: Cannubi

Vitigno: 100% Nebbiolo

VIGNETI

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 ED INVECCHIAMENTO

Macerazioni: a cappello emerso di circa 30-60 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. (Garbellotto). 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



AZ. AGR. BORGOGNO SERIO • BOFFA FEDERICA • BOLLA EMANUELA S.S.

Via Crosia, 12 • Loc. Cannubi • 12060 Barolo (CN)

info@borgognoseriobattista.it • www.borgognoseriobattista.it