



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. (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

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, arrosti, 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 .



BAROLO - ITALIA

www.borgognoseriobattista.it



Fratelli Serio & Battista Borgogno

Dal 1897... vigneti e cantina in Cannubi

BAROLO CANNUBI



The Cannubi Barolo is made from three vineyards placed in the three different expositions, in the heart of Cannubi. Every year, we collect and vinified separately the three vineyards, and from year to year, we choose the best cut.

Denomination: DOCG

Production area: Barolo

Additional geographical definitions: Cannubi

Variety: 100% Nebbiolo

VINEYARD

Type of Soil: Fine sand and limestone, union of the Tortonian and Elveziano side of the Barolo area.

Exposure: South, South-West, South-East

Altitude: 300-260 m above sea level

Year of planting: 1982-1992-1998

Training system: traditional Guyot

Total area: 3 hectares

Harvest: Manual, October.

VINIFICATION AND AGING

Maceration: with cap of 30-40 days in wooden vats, (depending on the year) with frequent pumping over.

Malolactic fermentation: in steel barrels.

Aging: in barrels of 2500-5000 liters of Slavonian oak. (Garbellotto) The Cannubi Barolo is aged about 30 months in large oak barrels, Riserva approximately 52 months (The time of wood aging is variable and follows the needs of the individual vintages).

Bottling normally in the summer to ensure aging in bottle, placed it horizontally for about six months. All bottles are numbered on the label.

Annual production: about 19.000 bottles, depending on the year.

TASTING NOTES

Colour: ruby red colour in its youth; it assumes garnet red nuances that became orange soft reflexes by aging

Nose: Full and pleasant, fragrant with fruity reminiscent of raspberries and jam. With time acquires interesting spices notes.

Taste: Round, elegant tannins, balance of red fruit, plum, blackberries, tobacco and spices notes. Harmonic with long and persistent finish

Pairing food: Antipasti, pasta, soups, red meats, game and cheese. Also perfect with a cheese fondue, especially with white truffle.



BAROLO - ITALIA

www.borgognoseriobattista.it