

# Barolo DOCG

## Cannubi

**Comune:** Barolo, MGA Cannubi

**Vitigno:** Nebbiolo 100% clone Lampia

**Vinificazione:** fermentazione spontanea, macerazione in tini tronco-conici per 35 giorni.

**Affinamento:** 24 mesi in botte grande di rovere.  
Imbottigliamento nell'agosto del secondo anno ed ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**Formato:** 0,75 L – 1,5 L Magnum – 3 L Jeroboam

**Temperatura di servizio:** 18° C

**Profilo sensoriale:** l'eleganza fatta vino. Equilibrato, parte da note di rosa canina e velati sentori di spezie, ciliegia e liquirizia al naso, per poi avvolgere l'intero palato con pienezza e suadenza durante la beva. Acidità ben equilibrata e corpo tannico presente in modo evidente ma delicato.

