



Barolo Cannubi D.O.C.G.

Type	Droge rode wijn
Stijl	Full bodied, Gelimiteerde productie, Organic
Wijnhuis	Tenuta Carretta
Regio	Piemonte
Subregio	Barolo
Druif	Nebbiolo
Grondsoort	Zandsteensubstraten afgewisseld met ziltige grijze mergel
Jaartal	2018
Pairings	Rood vlees, Truffel, Wildgerechten
Inhoud	0.75L
Alcohol	14.5%



Cannubi staat bekend om zijn unieke combinatie van bodem en microklimaat, die resulteren in wijnen die de essentie van de appellatie belichamen. De wijngaarden hebben een gunstige blootstelling, beschermd tegen de wind en de kou, en de bodem, die teruggaat tot de Tortoniaanse periode, is rijk aan zand, mergel en kalksteen (Sant'Agata Fossili mergel). Deze elementen geven Barolo Cannubi een buitengewone aromatische intensiteit en een perfecte balans tussen elegantie en kracht. Cannubi belichaamt de filosofie van Tenuta Carretta, waarbij de nadruk ligt op de druif, de oorspronkelijke wijngaard en de specifieke kenmerken van elke oogst. De fermentatie met onderdompelde maceratie duurt 15-20 dagen bij een temperatuur van 28°C. Na deze fase rijpt de wijn eerst in eikenhouten tonneaux en vervolgens in grote vaten gedurende minimaal 24 maanden. Daarna wordt de wijn gebotteld en volgt er verdere rijping op fles. Deze Barolo heeft een levendige en diep granaatrode kleur. In de neus onthult de wijn aromatische tonen van roos en rijp fruit, gevolgd door subtiele hints van zoethout, cacao en specerijen. In de mond presenteert de wijn zich met een mooie balans, structuur en elegantie. Serveertemperatuur: 18-20° C