



Barolo Cannubi

Omschrijving

Intense geur met vleugjes rozen, vanille, drop, kruiden en geroosterde eik. Granaatrode kleur en een volle en elegante smaak.

Druivensoort(en)

Nebbiolo

Vinificatie

De druiven zijn handgeplukt en worden snel naar de kelder gebracht om te ontstelen en zachtjes te kneuzen. De druiven ondergaan een fermentatie onder gecontroleerde temperatuur van 28-30 graden in roestvrijstalen tanks. De wijn rijpt gedurende 2 jaar in gedeeltelijk Sloveense en gedeeltelijk Franse eiken vaten. Daarna nog 12 maanden op fles.

Herkomst

Cannubi is een lange, licht glooiende heuvel midden in het Barolo-gebied. Hier vermengen de Helvetiaanse en de Tortonische bodems zich tot blauwgrijze mergel, rijk aan magnesium en mangaancarbonaat. Omgeven door hogere heuvels, is de Cannubi heuvel beschermd tegen stormen en harde wind en profiteert hij van een uniek microklimaat.

Eettips

Door de mooie structuur is deze wijn heerlijk bij rood en gestoofd vlees.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0409102
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	14
Jaar:	2015
Streek:	Piemonte
Appellatie:	DOCG Barolo
Wijnhuis:	Marchesi di Barolo