



L"ASTEMIA^{pentita}

BAROLO CANNUBI DOCG 2013

Zona produzione: Barolo

Esposizione e altitudine: sud, sud-est, 220 m

Uve: 100% Nebbiolo

Vinificazione: macerazione 30-35 giorni

Periodo di affinamento: 36 mesi in botte

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Storia: Il nome Cannubi, legato all'indiscussa bontà delle uve e dei vini prodotti su questa lunga collina che dal fondovalle sale all'abitato di Barolo, è conosciuto da quasi tre secoli, ma probabilmente lustro e fama sono antecedenti. La storia moderna del Cannubi, legata indissolubilmente al Barolo, parte nella prima metà del 1800 con la Marchesa Giulia Colbert Falletti che inizia a produrre nelle sue cantine di Barolo un Nebbiolo secco, da lunga macerazione e destinato ad un lungo affinamento, alla moda "bordolese". Grandi nomi si sono poi succeduti su questa collina fino a giungere all'attuale assetto dove una trentina di produttori producono straordinari Barolo da poco più di 38 ettari.

Vigne: I vigneti di proprietà de L'Astemia Pentita sono situati nella parte iniziale del Cannubi, incuneati tra le due strade che salgono al paese di Barolo, con una esposizione che va da sud-est a sud. E' la parte altimetricamente più bassa dei Cannubi, ma la natura dei terreni di questa porzione, insieme ovviamente all'esposizione ci dona vini di buon corpo, eleganti e con un tannino piacevolmente teso.

Vino: Il Barolo che nasce da questi vigneti ha dei caratteri che ci riportano ogni volta alla sua origine: naso ricco, ampio ed intenso ed una struttura giocata sempre su un grande equilibrio. E' un vino sicuramente da collocare nella parte dei Barolo che si distinguono per la compita eleganza e non nei vini tutti muscoli e potenza. Il colore rubino con riflessi lievemente granati è vivido e brillante, il naso intriso di sentori di frutti rossi e note speziate quasi balsamiche. In genere il Barolo Cannubi si fa attendere qualche minuto prima di mostrare appieno il suo valore, ma poi il suo splendido tannino comincia a farsi sentire, bilanciato da un corpo pieno e suadente che lo fanno apprezzare già nei primi anni di evoluzione. Un carattere non trascurabile è il potenziale di invecchiamento, sempre molto elevato.

Colore: Colore rubino di buona intensità, con sfumature aranciate, piacevoli.

Profumi: Il naso è ricco di note fruttate (piccoli frutti neri, maturi) con piacevoli intrusioni floreali legata alla rosa.

Gusto: Al palato è fermo e deciso, quasi scorbutico, ma poi il carattere dolce dell'annata viene fuori e anche i tannini si levigano. Di lungo affinamento.

Prodotto in Italia - Product of Italy

astemiapentita.it