

Barolo DOCG Cannubi

Lage: Gemeindegebiet von Barolo

Anbaufläche: 1,4 Ha

Lage: Süd-Ost

Seehöhe: 250 m.ü.M.

Boden: Schlammig – sandig

Bodenaufbau: 36,9% Sand, 39,5% Schlamm, 23,6% Lehm

Rebsorte: Nebbiolo

Unterart: Lampia e Michet

Unterlagsrebe: K5BB, 420A

Erziehungsform: Spalliererziehung

Rebschnitt: traditioneller Guyot

Pflanz- und Reihenabstand: 1 m x 2,7 m

Pflanzdichte: 3.700 Stöcke/Ha

Ertrag: 6.000-7.000 kg/Ha

Jahr der Rebpflanzung: 1994/2003

MORPHOLOGISCHE BODENBESCHAFFENHEIT

“Grundehrlich. Er geht nicht in die Beine, und steigt nicht in den Kopf, er lässt dich ruhig und ohne Träume schlafen, am nächsten Morgen wacht ihr auf und geht gestärkt in den Tag.” aus Paolo Monelli / “Schlemmerreise durch Italien” 1935. Oder: der Barolo. Wie im “Weinberg-Atlas der Langa”, herausgegeben von Slow Food, beschrieben: “bei der ältesten Flasche mit am Etikett angeführter Lagenangabe handelt es sich um einen Cannubi 1752; eine derartig wertvolle Rarität zeigt wie der Weinberg Cannubi bereits vor der Einführung des Barolo-Weines berühmt und geschätzt war. Das Ansehen des Cannubi hat nie gelitten, im Gegenteil jene Weinbauern die ihn gekeltert haben konnten stets mit ihm glänzen.”



KELTERUNGSMETHODE

Nach Bestimmung des Erntezeitpunktes (im Oktober), werden die Trauben nach einer akkuraten händischen Auslese und absolut unbeschädigt in gelöcherten Plastikboxen in die Kellerei gebracht. In der Kellerei angekommen wird erst entrappt, dann gepresst und schlussendlich findet der Gärungsprozess in Gärungsbehältern bei kontrollierter Temperatur statt. Die alkoholische Gärung dauert ca. 7-8 Tage bei einer Temperatur die konstant unter 26°C liegt. In dieser Phase findet die Mazeration mit an der Oberfläche schwimmendem Tresterhut und häufiger Umwälzung statt. Gegebenenfalls wird die Mazeration um weitere 10 – 15 Tage mit untergetauchtem Tresterhut verlängert. Danach erfolgt der Abstich, auch Abzug genannt, und der noch trübe Wein wird bei 18°C gehalten um die malolaktische Säureumwandlung herbeizuführen ohne Frühlingstemperaturen abwarten zu müssen.

Nach Abschluss dieser zweiten Gärung wird der Wein in mittleren Fässern aus slawonischer Eiche (Fassungsvermögen ca. 30 hl) ausgebaut. Diese Ausbauphase im Holzfass dauert mindestens 2 Jahre, nach welchen bei gelegentlicher Probeentnahme entschieden wird wann der Wein zur Flaschenabfüllung gelangt. In eigens dafür vorgesehenen Räumen wird er im Anschluss ein weiteres Jahr bei konstanter Temperatur von ca. 15°C gelagert. Nachdem diese dann die gesetzlich vorgeschriebenen, erforderlichen Kontrollen durchlaufen haben, kommen die ca. 9000 nummerierten Flaschen (zu je 0,75lt.) in den Handel.