

Barolo DOCG Cannubi

Ubicazione: Comune di Barolo
Estensione: 1,4 ha
Esposizione: sud-est
Altitudine: 250 m.
Terreno: limoso-sabbioso
Tessitura: sabbia 36,9%, limo 39,5%, argilla 23,6%
Vitigno: Nebbiolo
Sottovarietà: Lampia e Michet

Portainnesto: K5BB, 420A
Forma di allevamento: controspalliera
Sistema di potatura: Guyot tradizionale
Sesti d'impianto: 1 m. x 2,7 m.
Densità: 3.700 ceppi/ha
Produzione: ca. 6.000-7000 kg/ha
Anno d'impianto: 1994/2003

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DEL TERRENO

«Onestissimo. Non dà alle gambe non dà alla testa, prepara ad un sonno calmo e senza sogni, la mattina dopo vi svegliate chiedendo al mondo una battaglia da vincere». Paolo Monelli, "Il ghiottone errante", 1935, Ovvero: il Barolo. Come ricorda "l'Atlante delle vigne di Langa" edito da Slow Food: «La più antica bottiglia recante una MeGA (Menzione Geografica Aggiuntiva) in etichetta cita Cannubi 1752; tale prezioso cimelio sta ad indicare come il vigneto Cannubi fosse già famoso e valutato prima dell'avvento del vino Barolo. Il prestigio dei Cannubi non ha mai conosciuto disgrazia, anzi e sempre servito a dare lustro alle case vinicole che lo producevano».

Anche geologicamente parlando è evidente l'unicità dei Cannubi; qui si fondono infatti due delle quattro formazioni geologiche che caratterizzano la zona del Barolo:

LE MARNE DI SANT'AGATA FOSSILI (TOV) sono presenti in maggioranza nei comuni di Barolo e La Morra di età tortoniana e di colore grigio-bluastro (argille con una forte componente calcarea). e LE ARENARIE DI DIANO che caratterizzano i comuni di Castiglione Falletto, Monforte e Barolo. Sono costituite da sabbie più o meno compatte alternate ad arenarie grigie. Il periodo della loro formazione è l'Elveziano.



Barolo DOCG Cannubi

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

Stabilita l'epoca di vendemmia (mese di Ottobre), l'uva dopo un'accurata cernita manuale viene trasportata alla cantina perfettamente integra in ceste di plastica forate. Giunta alla cantina, viene pigiata previa diraspatura e inviata nei fermentini a temperatura controllata. La fermentazione alcolica dura circa 7-8 giorni con temperature che non superano mai i 26°C. In questa fase la macerazione viene effettuata a cappello emerso con frequenti rimontaggi. Viene poi prolungata, a seconda dei casi, per altri 10-15 giorni a cappello sommerso. Dopo la svinatura il vino ancora velato viene mantenuto a 18°C per facilitarne la malolattica senza attendere i tepori primaverili.

Terminata anche questa seconda fermentazione, il vino così ottenuto può passare all'affinamento in botti di rovere di Slavonia di capacità media di (30 hl). La fase di affinamento in legno dura minimo due anni, dopo la quale con opportune degustazioni si deciderà la messa in bottiglia. In bottiglia rimarrà ancora un anno in un apposito locale a una temperatura costante di circa 15°C. Superati i doverosi controlli previsti dalla legge, le circa 9.000 bottiglie (0,75 lt. cad), tutte numerate, potranno essere avviate alla commercializzazione.