



Italia, Piemonte

## Barolo "Cannubi" DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita

Barolo Cannubi di Chiarlo è una grande e prestigiosa espressione delle Langhe, tra le etichette più blasonate e importanti della collezione Michele Chiarlo. Profumi complessi, intensi ed eleganti di frutti di bosco, spezie dolci, liquirizia e sottobosco animano un assaggio vigoroso e impattante, di pregevole equilibrio e dalla persistenza interminabile.

Il Barolo "Cannubi" di Michele Chiarlo è semplicemente un'icona. Vuoi per il territorio di provenienza – uno dei più noti e più dotati Cru di tutta l'area del Barolo – o vuoi per l'abilità di chi lo ha messo in bottiglia, ma ciò che ne risulta è un grande, grandissimo Barolo. Racconta con estrema fedeltà la sua terra di origine. Talmente tanto, che lo stesso Michele Chiarlo ha voluto per questa bottiglia un'etichetta che rappresentasse il minuscolo casolare, identificato nel dialetto locale come Ciabòt, che dimorava nel mezzo della vigna. È un vino di esemplare eleganza e di profonda territorialità. Michele Chiarlo Barolo "Cannubi" si presenta alla vista con un colore rosso rubino intenso. Il suo bouquet si compone di una fitta trama di ciliegie, more, liquirizia, menta, catrame e tabacco, articolandosi in sentori ricchi e stratificati. In bocca mette in mostra un grande corpo ed un tannino finemente levigato. La freschezza ancora vivida regala un ottimo equilibrio al sorso.

Denominazione: Barolo DOCG

Vitigni: Nebbiolo 100%

Gradazione alcolica: 14.0%

Vigneti: Viti di oltre 50 anni d'età coltivate su terreni composti da marne arenarie dell'età tortoniana di origine sedimentaria marina.

Sistema di allevamento a guyot, esposizione a sud e sud-ovest ed esposizione a 240 metri slm

Vinificazione: Fermentazione alcolica e malolattica in tini di rovere da 55 hl. Macerazione sulle bucce per 20 giorni a bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia"

Affinamento: 24 mesi in tonneau di rovere da 700 litri

Colore: Rosso rubino tendente al granato

Profumo: Effluvi molto eleganti e suadenti di frutta di bosco, viole, terra, liquirizia e sottobosco

Gusto: Morbido, nobile, robusto, armonico e con pregevole freschezza

Allergeni: Contiene solfiti

