



## “Cannubi Boschis” Barolo 2004

*Seit 1985 wird der Cannubi Boschis als Einzellage vinifiziert: Diese Entscheidung von Luciano Sandrone, die das Konzept der Cru-Weine in der Langa einführte, brachte unserer Familie den Titel der „Innovatoren“ ein. Wie nur wenige andere Weine der Langa zeigt sich der Barolo Cannubi Boschis, Jahr für Jahr, unabhängig vom Verlauf der Jahreszeiten, den Erwartungen stets gewachsen.*

*Rebsorte: 100% Nebbiolo.*

### **DER WEINBERG**

#### **BAROLO**

CANNUBI BOSCHIS

Ausrichtung: nach Süd-Südost

Höhe: 250 m ü.d.M.

Durchschnittsalter: 30 Jahre

Boden: kalkig und lehmig, nicht sehr tief, mit spärlichen Sandschichten

### **Die Weinlese**

Durch die Niederschläge im Herbst 2003 und Anfang des Jahres 2004 wurden die Wasserreserven, die durch die trockenen und heißen Vorjahre sehr gering ausfielen, wieder aufgefüllt.

Die reichen Regenfälle im Frühjahr - bis Anfang Mai - und die im Vergleich zum Durchschnitt niedrigeren Temperaturen haben das Auskeimen der Reben verzögert.

Anschließend ermöglichten die milden Temperaturen einen ausgewogenen Vegetationsverlauf und Ende August wurde eine Weinlese mit mindestens 8-10 Tage Verzögerung vorausgesehen. Die Sonne und die Wärme im September und Oktober (ein guter Teil davon) haben die perfekte Reifung der Trauben bewirkt: gesund und mit analytischen Werten, die über jede Erwartung hinausgingen.

Die Weinlese erfolgte vom 2. bis 10. Oktober.

### **DIE WEINBEREITUNG**

MAZARATION: schonend, 8/9 Tage in Edelstahl.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: 25 Tage in Edelstahl.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: bis Ende Dezember 2004, in 500-l-Fässern aus französischem Eichenholz.

AUSBAU: 24 Monate in denselben Fässern, in denen die malolaktische Gärung erfolgte, und 18 Monate auf der Flasche.

### **DIE PRODUKTION**

Ein komplexer und intensiver Wein, in dem die Tertiäraromen gut mit der Frucht verschmolzen sind.

Im Mund lassen die Tannine und die Länge, gemeinsam mit der Fülle und der Ausgewogenheit, die diesen Wein stets auszeichnen, auf eine potentielle und lange Lagerfähigkeit schließen.

**Beste Trinkzeit:** 2010 - 2025.

### **DIE ABFÜLLUNG**

Im Februar 2007 wurden folgende Mengen abgefüllt:

9 500 Flaschen

700 Magnum

90 Doppelmagnum.

### **DIE ANALYSEWERTE**

■ Alkoholgehalt: 14,3 Vol. %

■ Gesamtsäure: 5,9 g/l

■ pH-Wert: 3,50

■ Nettoextrakt: 32,2 g/l