



“Cannubi Boschis” Barolo 2005

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 stetig gewachsen.

Rebsorte: 100% Nebbiolo.

DIE WEINBERGE

BAROLO

CANNUBI BOSCHIS

Ausrichtung: Süd-Südost

Höhe: 250 m ü.d.M.

Durchschnittsalter: 30 Jahre

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

DIE WEINLESE

Der Klimaverlauf 2005 war von einigen Besonderheiten gekennzeichnet, aber insgesamt mehr als gut. Die Regenfälle im April haben die Wasserreserven nach einem schneearmen Winter ausreichend aufgefüllt. Die Monate Mai und Juni waren recht warm und man befürchtete schon eine Wiederholung des heißen Sommers von 2003. Die Temperaturschwankungen und Gewitter, die zum Teil recht heftig ausfielen, schwächten den Sommer ab, der mit sehr hohen Temperaturen begonnen hatte. Einige Regentage in der ersten Septemberwoche hatten uns in Sorge versetzt, was sich aber als unbegründet erwies, denn während der gesamten Weinlese war das Wetter schön. Schließlich ergab die Weinlese 2005, auch dank der sorgfältigen Auslichtungsarbeiten im Weinberg, Trauben von ausgezeichneter Qualität und Gesundheit.

Die Weinlese fand am 29. und 30. September statt.

DIE WEINBEREITUNG

MAZeration: schonend, 9-10 Tage in Edelstahl.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: 28-30 Tage in Edelstahl.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: bis Ende Dezember 2005, in 500-Liter-Fässern aus französischem Eichenholz, wovon ein Drittel neu.

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

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dunkelrote Farbe. In der offenen und üppigen Nase floral schwarz-ze Kirsche und Vanille-Noten. Ein kreiidiges Element bei den Tanninen ist typisch für den Jahrgang 2005. Am Gaumen werden Frucht und Lakritz von reifen, tiefen Tanninen gestützt mit einer ausgezeichneten Ausgewogenheit in der Säure. Im Abgang umhüllensöne florale Noten die Tannine.

DIE ABFÜLLUNG

Im Januar 2008 wurden folgende Mengen abgefüllt:
9 500 Flaschen
700 Magnum
90 Doppelmagnum.

DIE ANALYSEWERTE

- Alkoholgehalt: 14,05 Vol. %
- Gesamtsäure: 6 g/l
- pH-Wert: 3,35
- Nettoextrakt: 34,1 g/l