



“Cannubi Boschis” Barolo 2007

Seit 1985 wird der Cannubi Boschis als Einzellage vinifiziert: Diese Entscheidung von Luciano, 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

DIE WEINBERGE

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

Der Jahrgang 2007 begann mit einem recht unüblich milden und trockenen Winter, wodurch die Keimung in einigen Fällen bis zu 20 Tagen vorverschoben wurde.

Im Sommer stiegen die Temperaturen nie über die Durchschnittswerte. Auch die Regenfälle waren durchschnittlich und gut über den gesamten Vegetationszyklus verteilt, was die gesunde Entwicklung der Rebpflanzen unterstützte. Im Juli verzögerte ein kühlerer Zeitraum kurzfristig den Entwicklungsverlauf der Rebe. Dennoch war der Reifeprozess Mitte September schon fast abgeschlossen.

Zusammenfassend ein normaler Vegetationszyklus, der einfach um 15 bis 20 Tage vorverschoben wurde.

Weinlese: vom 24. bis zum 30. September.

DIE WEINBEREITUNG

MAZARATION: schonend, 9/12 Tage in Edelstahl.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: 25 Tage in Edelstahl.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: bis Ende Dezember 2007, in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche, wovon ein Viertel neu.

AUSBAU: 24 Monate in denselben Fässern, in denen die malolaktische Gärung erfolgte, und 20 Monate in der Flasche.

DIE PRODUKTION

Ein Barolo mit großer Ausgewogenheit. Man spürt, dass die Trauben frühzeitig in einem wärmeren Zeitraum gereift sind. Die Kraft offenbart sich schon in der Nase mit einer beeindruckenden Frucht- und Gewürzkonzentration. Die cremige Frucht lässt einen reichen und ausgewogenen Gaumen erahnen. Die feinmaschigen und ausgesprochen weichen Gerbstoffe sind perfekt ausbalancierten mit der Fruchtkonsistenz und der Säurekraft. Die beeindruckende Persistenz lässt ein großes Alterungspotenzial erahnen.

Beste Trinkzeit: 2011 - 2025

DIE ABFÜLLUNG

Im Dezember 2009 wurden folgende

Mengen abgefüllt:

8 980 Flaschen

600 Magnum

60 Doppelmagnum

DIE ANALYSEWERTE

- Alkoholgehalt: 14,50 Vol.%
- Gesamtsäure: 6,0 g/l
- pH-Wert: 3,54
- Nettoextrakt: 33,9 g/l