



## "Cannubi Boschis" Barolo 2005

*Dal 1985 il Cannubi Boschis viene vinificato singolarmente: questa scelta di Luciano, che ha portato il concetto di "cru" anche in Langa, ha fatto attribuire alla nostra famiglia il titolo di "innovatori". Come pochi altri vini di Langa il Cannubi Boschis, anno dopo anno, indipendentemente dall'andamento stagionale, si dimostra sempre all'altezza delle aspettative.*

*Vitigno: Nebbiolo 100%*

### **I VIGNETI**

#### **BAROLO**

CANNUBI BOSCHIS

Esposizione: Sud e Sud/Est

Altitudine: 250 mt s.l.m.

Età media: 30 anni

Terreno: di costruzione calcarea ed argillosa; non molto profondo, con radi strati sabbiosi.

### **LA VENDEMMIA**

L'andamento climatico 2005 è stato particolare, ma tutto sommato più che buono. Le piogge di Aprile hanno ripristinato sufficientemente le riserve idriche dopo un inverno con scarse precipitazioni nevose, mentre Maggio e Giugno sono stati piuttosto caldi, da far temere una nuova estate torrida come quella del 2003. Gli sbalzi di temperatura e i temporali a volte violenti di Luglio e Agosto hanno mitigato un'estate iniziata molto calda. Alcuni giorni di pioggia a inizio Settembre hanno fatto temere il peggio per la vendemmia svoltasi però con il bel tempo per tutta la durata. Grazie anche agli attenti interventi di diradamento e sfogliatura la vendemmia 2005 ha dato un'uva perfettamente sana e di ottima qualità.

La vendemmia si è svolta il 29 e 30 Settembre.

### **LA VINIFICAZIONE**

MACERAZIONE: delicata, durata 9/10 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: 25 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: fino alla fine di Dicembre 2005, in fusti di rovere francese da 500 litri per un terzo nuovi.

AFFINAMENTO: 24 mesi, negli stessi fusti in cui si è svolta la fermentazione malolattica e 18 mesi in bottiglia.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

05 Marzo 2015:

Colore rosso scuro. Al naso generoso e aperto emergono delle note floreali, di ciliegia nera e di vaniglia. L'annata 2005 è caratterizzata da una sfumatura di gesso nei tannini. Al palato si percepiscono tannini profondi e maturi che insieme all'eccellente equilibrio dell'acidità sostengono frutta e liquirizia. Il finale porta alcune chiare note floreali intorno ai tannini.

Beva: adesso fino al 2035

#### **IMBOTTIGLIAMENTO**

Nel Gennaio 2008

si sono imbottigliate:

9.500 bottiglie

700 magnum

90 doppi magnum.

#### **PARAMETRI ANALITICI**

• Gradazione: 14,05 % vol.

• Acidità totale: 6 g/l

• pH: 3,35

• Estratto netto: 34,1 g/l

WA: 95 IWC: 95 WS: 96