



“Cannubi Boschis” Barolo 2007

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 dei vigneti: 30 anni

Terreno: di medio impasto, marni calcaree; non molto profondo, con radi strati sabbiosi.

LA VENDEMMIA

L’annata 2007 è iniziata con un inverno piuttosto anomalo, mite e siccitoso, che ha portato le piante al germogliamento -in alcuni casi- con 20 giorni di anticipo.

Estate nella norma, con temperature mai al di sopra dei valori medi.

Anche le piogge, nella media e ben distribuite nel corso del ciclo vegetativo, hanno contribuito allo sviluppo regolare delle viti. Durante il mese di Luglio, un periodo più fresco ha rallentato il susseguirsi delle fasi fenologiche ma nonostante questo a metà Settembre le uve erano già prossime alla maturazione.

In sintesi, un ciclo vegetativo normale, semplicemente anticipato di 15-20 giorni rispetto alla norma.

La vendemmia si è svolta tra il 24 e il 30 Settembre.

LA VINIFICAZIONE

MACERAZIONE: delicata, durata 9/12 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: 25 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: fino alla fine di Dicembre 2007, in fusti di rovere francese da 500 litri per un quarto nuovi.

AFFINAMENTO: 24 mesi, negli stessi fusti in cui si è svolta la fermentazione malolattica e 20 mesi in bottiglia.

LA PRODUZIONE

È un barolo dal grande equilibrio. Si sente che l’uva è maturata in anticipo, quindi in un periodo più caldo: la potenza esplose in una concentrazione di frutta e spezie già al naso, un frutto cremosamente intenso anticipa la bocca ricca ed equilibrata. La trama fitta dei tannini assolutamente dolci è in perfetto equilibrio con la consistenza del frutto e la forza acida. La persistenza è portentosa e ci lascia ben sperare per un lungo invecchiamento.

Periodo migliore di beva: 2011 - 2025

IMBOTTIGLIAMENTO

Nel Dicembre 2009 si sono imbottigliate:

8980 bottiglie

600 magnum

60 doppi magnum

I PARAMETRI ANALITICI

- Gradazione: 14,50 % vol.
- Acidità totale: 6,0 g/l
- pH: 3,54
- Estratto netto: 33,9 g/l