

CAMERANO 1875

VITICOLTORI IN BAROLO



BAROLO DOCG
CANNUBI
SAN LORENZO

VIGNETO:
Barolo - Cannubi San Lorenzo

VITIGNO:
100% Nebbiolo varietà Michet e
Lampia.

DENSITÀ:
4800 viti/Ha

RESA:
80 quintali pe Ha



BAROLO DOCG CANNUBI SAN LORENZO

Uno storico e famoso vigneto, in una delle più prestigiose e vocate zone per la produzione del Barolo.
Appartiene alla nostra famiglia da generazioni.

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore rosso rubino brillante con riflessi granata. Profumo intenso e avvolgente, aroma elegante e dai tipici sapori di frutti rossi, tabacco, petali di rose, anice e finale speziato. Armonioso e senza spigoli in bocca, ha una superba concentrazione, finezza regale e purezza di gusto.

ABBINAMENTI:

Piatti col Tartufo Bianco d'Alba, arrostiti, brasati, stufati, selvaggina, formaggi stagionati.

FORMATI: 0,75 1,5 3 5 litri

ANNATE DISPONIBILI 2010 2011 2012 2013 2015 2016

GRADO ALCOLICO: 14% e 15%

VINIFICAZIONE: lunga fermentazione in vasche di cemento
per 20/22 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

INVECCHIAMENTO: minimo 3 anni in prevalenza in grandi botti di legno
di rovere e l'ultimo periodo in bottiglia

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Barolo

VIGNETO: Cannubi San Lorenzo

VITIGNI E PERCENTUALI: 100% Nebbiolo varietà Michet e Lampia

DENSITÀ 4800 viti/Ha

ESPOSIZIONE: sud/sud ovest

ALTITUDINE 300 metri sul livello del mare

TERRENO: argilla limo sabbia

ALLEVAMENTO: Guyot modificato ad archetto

ETÀ VIGNETO: 33 anni

VENDEMMIA: seconda metà di ottobre

RESA x Ha: 80 quintali per ettaro
