

L'ASTEMIA

astemia.it

BAROLO DOCG CANNUBI 2020



- ➔ **Zona di coltivazione:**
Langhe, MGA Cannubi
- ➔ **Esposizione e altitudine:**
Sud, Sud-est, 220 m
- ➔ **Uve:**
100% Nebbiolo
- ➔ **Vinificazione:**
Macerazione di circa 30-35 giorni
- ➔ **Affinamento:**
36 mesi in botte grande e 6 mesi in bottiglia
- ➔ **Temperatura di servizio:**
16/18 °C

Il nome Cannubi rimanda al pregio delle uve e dei vini prodotti sull'omonima collina, inserita tra le Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) del Comune di Barolo.

I vigneti di proprietà de L'Astemia sono situati nella parte iniziale, incuneati tra le due strade che portano al paese.

È la parte altimetricamente più bassa dei Cannubi, ma la natura dei terreni di questa porzione e l'esposizione a Sud Sud-Est danno vini di buon corpo, eleganti e con un tannino piacevolmente teso.

Un Barolo asciutto, elegante e setoso, che invade con grazia il palato e vi permane lungamente, dispiegando sensazioni olfattive complesse.

Ha struttura ferma e decisa, con una tessitura tannica morbida. Un vino che si apre al naso con piacevoli note fresche di frutti rossi, seguite da sentori di frutta matura e fiori secchi. Gradevoli anche lo speziato e la nota boisé, che ben si fondono.

Bevibilità e longevità fanno parte del corredo del vino, ricco di aspettative già dai primi anni di evoluzione.