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.