



## “Cannubi Boschis” Barolo 2003

*Es gibt nur wenige Weinberge in der Langa, die in der Lage sind, jedes Jahr einen Wein mit Charakter und konstanter Ausdrucksfähigkeit, unabhängig vom Verlauf des Jahres, hervorzubringen. Es war genau der Cannubi Boschis, den Luciano Sandrone auswählte und dessen Trauben seit 1985 allein vinifiziert werden. Diese Entscheidung brachte unserer Familie den Titel “Innovatoren” ein und das Konzept der “Crus” in die Langa.*

*Dank der Qualität dieses Weinbergs - der mitten im Anbaugebiet des Barolo liegt - zeigt sich unser Barolo Cannubi Boschis Jahr für Jahr den Erwartungen gewachsen.*

*Rebsorte: 100% Nebbiolo*

### DER WEINBERG

#### **BAROLO**

CANNUBI BOSCHIS

Ausrichtung: nach Süd-Südost

Höhe: 250 m ü.d.M.

Durchschnittsalter: 30 Jahre

Boden: kalkig und lehmig, nicht sehr tief, mit spärlichen Sandschichten.

### DIE WEINLESE

Das Jahr 2003 war besonders heiß und trocken.

Erst unmittelbar vor der Lese sind die Temperaturen leicht zurückgegangen. Die Lese erfolgte in der Zeit zwischen dem 14. und 18. September, ohne Eile und mit besonders großer Aufmerksamkeit. Zum Schutz der aromatischen Frische, wurden natürlich jene Trauben, die von der Sonne verbrannt wurden, aussortiert.

### DIE WEINBEREITUNG

MAZARATION: schonend, 7-8 Tage in Edelstahl.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: etwa 28 Tage.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: bis Ende Februar 2004, in 500-l-Eichenfässern.

AUSBAU: 24 Monate in denselben Fässern, in denen die malolaktische Gärung erfolgte, und 18 Monate auf der Flasche.

### DIE PRODUKTION

Das Ergebnis ist ein fülliger und fruchtiger, sehr frischer Wein, mit ausgeprägten Tanninen, die gut in die Struktur eingebunden sind. In diesem extrem warmen Jahrgang hat unser Cru ein bisschen an Komplexität verloren, dies aber zugunsten einer besonderen Fülle an Extrakten.

#### **DIE ABFÜLLUNG**

Im März 2006 wurden folgende Mengen abgefüllt:  
8 900 Flaschen  
100 Magnum  
90 Doppelmagnum

#### **DIE ANALYSEWERTE**

- Alkoholgehalt: 14 Vol.%
- Gesamtsäure: 5,6 g/l
- pH-Wert: 3,58
- Nettoextrakt: 29,1 g/l