



## *“Cannubi Boschis” Barolo 2006*

*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%

### **IL VIGNETO**

#### **BAROLO**

CANNUBI BOSCHIS

Esposizione: Sud e Sud/Est

Altitudine: 250 mt s.l.m.

Età media: 30 anni

Terreno: di costruzione calcarea ed argillosa; non molto profondo, con radi strati sabbiosi.

### **LA VENDEMMIA**

L'alternarsi di periodi caldi e freddi ha caratterizzato l'annata 2006 durante tutto il ciclo vegetativo.

Le ondate di caldo quasi estivo in Maggio e Giugno con un picco di 38° in Luglio hanno fatto pensare ad un'annata simile al 2003:

fortunatamente a partire dal mese di Agosto queste condizioni sono cambiate ed abbiamo assistito all'Agosto più freddo degli ultimi 5

anni, con forti escursioni termiche e qualche pioggia, peraltro attesa.

Nei primi giorni di Settembre alcune precipitazioni hanno rischiato di compromettere la sanità del raccolto, ma poi il tempo si è ristabilito.

L'andamento stagionale - seppur con qualche eccesso - non ha mai messo in difficoltà le piante e ha permesso che il raccolto giungesse ad un'ottima maturazione con un accumulo equilibrato e completo di

tutti i componenti.

### **LA VINIFICAZIONE**

MACERAZIONE: delicata, durata 9/10 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: 25 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: fino alla fine di Dicembre 2006, in fusti di rovere francese da 500 litri per un terzo nuovi.

AFFINAMENTO: 26 mesi, negli stessi fusti in cui si è svolta la fermentazione malolattica e 18 mesi in bottiglia.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE - GENNAIO 2016**

Settembre 2010 è stato il momento dell'uscita ufficiale sul mercato del nostro BAROLO CANNUBI BOSCHIS 2006, quando ancora in fasce e dondolante tentava già con tenacia, tipica del vino Barolo, a scalare vette e a raccogliere consensi e apprezzamenti da lungimiranti palati. Oggi il tempo lo ha riportato a noi con una tale padronanza di sé che ci può solo inorgoglire. Gli ulteriori sei anni di affinamento in bottiglia presso le nostre cantine dedicate al progetto “SIBI ET PAUCIS” hanno contribuito a rendere questo vino apprezzato, capito e ricercato. Al palato i tannini si sono aggraziati pur mantenendo la loro linearità che definiscono la longevità di questo vino. L'annata 2006 ci ha regalato vini di struttura e di anima, questo vino difatti ancora oggi continua ad esprimere alcune di queste caratteristiche che man mano al naso i frutti maturi e neri si trasformano in secchi ed intensi di sottobosco, cuoio e petali di rose essiccate. È un vino con un grande e lungo finale.

Tempo di beva consigliato: 2020 - 2040

#### **IMBOTTIGLIAMENTO**

Nel Gennaio 2009

si sono imbottigliate:

9.500 bottiglie

710 magnum

90 doppi magnum

#### **PARAMETRI ANALITICI**

■ Gradazione: 14,40 % vol.

WA: 97 IWC: 96 WS: 95