



EL DELFÍN AZUL  
VINO

# BAROLO D.O.C.G. CANNUBI

## ITALIAN

**Zona e Comune di produzione:** Barolo

**Uve:** 100% Nebbiolo nelle sottovarietà Michet

**Superficie vigneto:** 0,5 ettari

**Esposizione:** Sud-Est

**Altimetria:** zona collinare a 280 metri s.l.m. ca.

**Tipo terreno:** tortoniano, marnosi con tufo ed una cospicua presenza di sabbia che li rende sempre asciutti

**Età media delle viti:** 30 anni

**Resa per ettaro uva:** 70 quintali

**Epoca della vendemmia:** primi quindici giorni di ottobre

**Vinificazione:** metodo tradizionale a lunga macerazione: fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti fino a 40 giorni circa in vasche di acciaio inox

**Invecchiamento:** 6 mesi in tini di acciaio inox 30 mesi in botti di rovere di Slavonia di grande capacità (20-25 hl) - successivo affinamento in bottiglia

**Produzione:** 3.000 bottiglie anno

**Note degustative:** colore rosso granato intenso con sfumature rubino. Profumo ricco di frutta e di floreale con sentori speziati caldi ed intensi. Vino elegante e vellutato si caratterizza per la sua completezza, per il suo pronto equilibrio e per la sua riconosciuta longevità

**Gastronomia:** si accompagna bene alle carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati tipici della cucina locale, come sono moltissimi gli abbinamenti con piatti ricchi della cucina internazionale. Temperatura di servizio 17°-18°C

**Gradazione alcolica:** 14/14,5 %Vol ca

**Acidità totale:** da 5,2 a 5,6g/L



## ENGLISH

**Location:** The historic "Cannubi" cru in the village of Barolo

**Grape Variety:** 100% Nebbiolo, variety Michet

**Vineyard Area:** 0,5 Hectare

**Exposure:** Southeast

**Altitude:** Hilly zone at around 280 meters a.s.l.

**Soil:** Tortoniano, marl with tuff and a prominent presence of sand, making it always dry

**Average age of the vines:** 30 years

**Grape yield per hectare:** 70 Quintals

**Harvest:** In the first fifteen days of October

**Vinification:** Traditional method of long maceration: natural fermentation without added yeasts until 40 days in stainless steel tanks

**Aging:** 6 months in stainless steel tanks, 30 months in large capacity Slavonian oak casks (20-25 hl) and a successive refinement in the bottle

**Production:** 3.000 bottles a year

**Tasting Notes:** The color is a deep garnet red with ruby reflections. The bouquet is rich with fruit and floral fragrances, and strong warm spiced scents. An elegant and velvety wine, it is characterized by its completeness, balance and well known longevity

**Gastronomy:** The Barolo Cannubi pairs well with dishes of red meat, game and aged cheeses, which are typical of the local cuisine, as well as with many rich international dishes. The recommended serving temperature is 17-18 degrees

**Alcohol level:** Approx. 14-14,5% Vol

**Total Acidity:** Approx. 5.2-5.6 g/L