



## "Cannubi Boschis" Barolo 2004

*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**

Le precipitazioni dell'autunno 2003 e inizio 2004 hanno ripristinato le riserve idriche, ridotte dalla precedente annata, arida e calda.

Le abbondanti piogge primaverili - protrattesi fino all'inizio di Maggio - e le temperature più basse della media hanno ritardato il germogliamento della vite. Successivamente le temperature miti hanno consentito uno sviluppo vegetativo equilibrato e alla fine di Agosto si prevedeva una vendemmia ritardata di almeno 8-10 giorni. Il sole e il caldo di Settembre e di buona parte di Ottobre hanno permesso alle uve di maturare perfettamente: sane e con parametri analitici al di sopra di ogni aspettativa. La vendemmia si è svolta dal 2 al 10 Ottobre.

### **LA VINIFICAZIONE**

MACERAZIONE: delicata, durata 8/9 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: 25 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: fino alla fine di Dicembre 2004, in fusti di rovere francese da 500 litri.

AFFINAMENTO: 24 mesi, negli stessi fusti in cui si è svolta la fermentazione malolattica e 18 mesi in bottiglia.

### **LA PRODUZIONE**

È un vino molto complesso ed intenso, dove la ricchezza di aromi terziari è ben fusa con la frutta. In bocca la trama tannica e la lunghezza, unite alla polpa e all'equilibrio che contraddistinguono sempre questo vino, fanno pensare ad un potenziale lungo invecchiamento.

**Periodo migliore di beva:** 2010 - 2025

#### **IMBOTTIGLIAMENTO**

Nel Febbraio 2007 si sono imbottigliate:  
9.500 bottiglie  
700 magnum  
90 doppi magnum.

#### **PARAMETRI ANALITICI**

- Gradazione: 14,3 % vol.
- Acidità totale: 5,9 g/l
- pH: 3,50
- Estratto netto: 32,2 g/l