



## BAROLO DOCG CANNUBI BOSCHIS

### *VIGNETO*

*Vitigno:* Nebbiolo sottovarietà Lampia e Michet;

*Provenienza delle uve:*

vigneto Cannubi Boschis nel comune di Barolo;

*Vigneti:* potatura Guyot ( 6-8 gemme);

esposizione: Sud-Est

ceppi/ha: mediamente 5.000;

produzione uva ad Ha: 50-55 qli uva;

anno di impianto: 1970

altitudine: 250-260 metri.

### *VINIFICAZIONE*

Pigiatura e diraspatura, macerazione con bucce per circa 10 giorni a una temperatura massima di 29-31°C. Dopo la svinatura il vino viene posto ad invecchiare in carati da 500 e 300 litri di legno francese (Allier) per circa 2 anni. Completa la maturazione in inox prima dell'imbottigliamento, senza filtrazione. Affinamento in bottiglie coricate per almeno 6 mesi prima del confezionamento e spedizione.

### *CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - CONSERVAZIONE-*

Colore rosso rubino intenso con riflessi aranciati appena percettibili, profumo intenso, composito, etereo con sentori di frutti rossi ancora ben percettibili. Sapore pieno, caldo con tannini fusi armonicamente in un sapore delicato e rotondo. Si consiglia di servire alla temperatura di 17-18°C in ampi bicchieri.

AZIENDA AGRICOLA VIRNA di Borgogno Virna  
Via Alba 73 12060 Barolo(CN) Tel/fax 0173-56120

[www.virnabarolo.it](http://www.virnabarolo.it)