



BAROLO CANNUBI SAN LORENZO 2015



Nombre del productor: Azienda Agricola Camerano

Región: Piemonte

Tipo de vino: Tinto

Factor Funk: Bajo

Producción anual (botellas): 4,800

Variedades: 100% Nebbiolo

Viticultura: El prestigioso viñedo de Cannubi se encuentra donde convergen tres comunas de la denominación: Barolo, Castiglione Falletto y La Morra. La reputación del viñedo es legendaria, con la etiqueta de la botella más antigua que queda del vino Piemontese con el nombre Cannubi, con fecha de 1752. Toda la colina de Cannubi es una de las áreas de cultivo más prestigiosas de la zona de Barolo, que abarca en total, sólo alrededor de 12 acres. El enólogo Vittorio Camerano utiliza métodos ultra-tradicionales en el viñedo y en la bodega para producir sus Barolos. Las viñas viejas y de muy bajo rendimiento se cultivan cuidadosamente sin pesticidas ni herbicidas y luego se cosechan a mano.

Altitud: 280 metros.

Tipo de Suelo: 40% arena, 40% piedra caliza, 20% arcilla.

Vinificación: Camerano sigue un enfoque extremadamente tradicional y de calidad para hacer Barolo. Los Barolos pasan 10-15 días macerando; Después de la fermentación, el vino se envejece en barricas viejas de roble de 25, 30 y 50 hectolitros.

Notas de Cata: Es un vino tinto seco elegante, de tanino presente pero sedoso, los aromas son variados y complejos, encontramos fruta roja y negra madura, flores secas y frescas como las rosas, terroso, especiado algunos cueros presentes.

Maridaje: Se recomienda con platillos con mucho sabor sobre todo carnes rojas y carnes de caza, pato laqueado, estofados y platillos con trufa negra.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx