



Barolo Cannubi San Lorenzo

Productor: Camerano

100% Nebbiolo • Intervención Mínima

Barolo DOCG

Tipo de vino: Vino Tinto

Región: Piemonte, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado alcohólico: 14%

Edad de las vides: 33 años

Producción anual: 4,800 (botellas)

Altitud: 300 metros

Suelo: Arena, Caliza, Arcilla

VITICULTURA:

El prestigioso viñedo de Cannubi se encuentra donde convergen tres comunas de la denominación: Barolo, Castiglione Falletto y La Morra. Es una de las áreas de cultivo más prestigiosas de la zona de Barolo, que abarca en total, solo 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 cuidan cuidadosamente sin pesticidas ni herbicidas y luego se cosechan a mano.

VINIFICACIÓN:

Camerano sigue un enfoque extremadamente tradicional y de calidad para hacer Barolo. Los Barolos pasan 10-15 días macerando. 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.