VINOS ENTEROS

Info. del Productor

# Barolo Cannubi San Lorenzo 17

## Productor: Camerano

### Barolo DOCG

100% Nebbiolo · Intervención mínima

**Tipo de Vino:** Vino Tinto

**Región:** Piemonte, Italia

**Classy o Funky:** Classy

**Grado Alcohólico:** 14.0 %

**Edad de vides:** 33 años

**Producción anual:** 4800 (Botellas).

**Suelo:** Arena, Caliza, Arcilla

**Altitud:** 301 m - 400 m




**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 y algunas notas a cuero.

**MARIDAJE:**

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