VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Barolo Cannubi San Lorenzo 20 MAGNUM

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

Suelo: Arcilla, Limo, Arena

Altitud: 301 m - 400 m

VITICULTURA:
Un viñedo histórico y reconocido, situado en una de las zonas más prestigiosas y vocadas para la producción de Barolo. Manejo del viñedo basado en conducción Guyot modificado en arco, con una densidad de 4.800 cepas por hectárea. Viñedo de 33 años, ubicado a 300 m s. n. m., con exposición sur/suroeste sobre suelos de arcilla, limo y arena. Vendimia en la segunda mitad de octubre, con un rendimiento de 80 quintales por hectárea.

VINIFICACIÓN:
Fermentación prolongada en depósitos de cemento durante 20–22 días. Crianza mínima de 3 años, principalmente en grandes toneles de roble, seguida de un periodo final de afinamiento en botella.



NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí brillante con reflejos granate. Aroma intenso y envolvente, elegante, con notas típicas de frutos rojos, tabaco, pétalos de rosa, anís y un final especiado. En boca es armonioso y sin aristas, con una concentración sobresaliente, fineza regia y gran pureza de sabor.

MARIDAJE:

Platos con trufa blanca, asados, carnes braseadas, estofados, caza y quesos curados.