



## “Cannubi Boschis” Barolo 2003

*Pochi sono i vigneti in Langa in grado di dare tutti gli anni un vino con un carattere ed espressione costante, indipendentemente dall'andamento stagionale. La scelta di Luciano è stata proprio il Cannubi Boschis che dal 1985 viene vinificato singolarmente. Questa scelta ha fatto attribuire alla nostra famiglia il titolo di “innovatori”, trasportando il concetto di “cru” anche in Langa. È grazie alla qualità di questa collina - situata al centro della zona del Barolo - che il nostro Cannubi Boschis anno dopo anno si dimostra sempre all'altezza delle aspettative.*

*Vitigno: Nebbiolo 100%*

### IL VIGNETO

#### **BAROLO**

CANNUBI BOSCHIS

Esposizione: Sud e Sud/Est

Altitudine: 250 mt s.l.m.

Età media: 30 anni

Terreno: di costruzione calcarea ed argillosa;  
non molto profondo, con radi strati sabbiosi.

### LA VENDEMMIA

L'annata 2003 è stata particolarmente calda e secca.

Solo nell'imminenza della vendemmia le temperature si sono leggermente mitigate. La vendemmia si è svolta tra il 14 e il 18 Settembre, con particolare calma ed attenzione. Per salvaguardare la freschezza aromatica si sono ovviamente scartate le bacche dei pochi grappoli che presentavano segni di scottatura da sole.

### LA VINIFICAZIONE

MACERAZIONE: soffice, durata 7-8 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: circa 28 giorni.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: fino alla fine di Febbraio 2004, in fusti di rovere francese da 500 litri.

AFFINAMENTO: 24 mesi, negli stessi fusti in cui si è svolta la fermentazione malolattica e 18 mesi in bottiglia.

### LA PRODUZIONE

Il risultato è un vino ricco e fruttato, molto fresco, dove il tannino è ben presente ed integrato nella struttura. In quest'annata estremamente calda il nostro cru ha perso un po' in complessità a favore della ricchezza estrattiva.

#### **IMBOTTIGLIAMENTO**

Nel Marzo 2006 si sono  
imbottigliate:  
8.900 bottiglie  
100 magnum  
90 doppi magnum

#### **PARAMETRI ANALITICI**

- Gradazione: 14 % vol.
- Acidità totale: 5,6 g/l
- pH: 3,58
- Estratto netto: 29,1 g/l