



Fratelli Serio & Battista Borgogno

BAROLO CANNUBI DOCG

DENOMINAZIONE E AREA

Denominazione: DOCG

Area di Produzione: Barolo

Menzione Geografica Aggiuntiva: Cannubi

Vitigno: 100% Nebbiolo

VIGNETI

Tipologia Terreno: terreno bianco, fine con prevalenza di sabbia e limo.

Marne di Sant'Agata Fossili Sabbiose e Tipiche.

Esposizione: Sud, Ovest ed Est

Altitudine: 280 m sul livello del mare

Anno di impianto: 1982,1992,1998.

Sistema d'allevamento: Guyot tradizionale

Superficie totale: 3 ettari

Vendemmia: Manuale, Ottobre

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Macerazione: a cappello emerso per circa 20-60 giorni in tini di legno (a seconda dell'annata) con frequenti rimontaggi.

Fermentazione Malolattica: spontanea in acciaio

Affinamento: in botti grandi da 2500-5000 litri di rovere di Slavonia (Garbellotto).

L'affinamento avviene in grandi botti di rovere il Barolo Cannubi affina per circa 30 mesi, la Riserva per circa 42 mesi. In ogni caso il periodo di affinamento in legno è variabile e segue le esigenze delle singole annate.

Imbottigliamento: normalmente in estate per garantirne l'affinamento in bottiglia, poi coricate per circa sei mesi. Tutte le bottiglie sono numerate in etichetta.

Produzione Annuale: circa 18.000 bottiglie, a seconda delle annate.



AZIENDA AGRICOLA BORGOGNO SERIO, BOFFA FEDERICA E BOLLA EMANUELA S.S.

Via Crosia 12, Loc. Cannubi, 12060 BAROLO (CN) -Tel. +39 0173 56107

Email info@borgognoseriobattista.it - Web: www.borgognoseriobattista.it