

Oenotropie

Barolo Cannubi Boschis 2007 Luciano Sandrone



VIN ROUGE - ITALIE, PIEMONTE -

Vignoble de Cannubi Boschis. Petit vignoble de 1,9ha exposé sud-est aux sols argilo-calcaires.

Commentaires

Très doux et sec, l'hiver a engendré un débourrement plus précoce que la normale d'une vingtaine de jours. L'été fût normal, sans excès de températures. Un cycle végétatif en avance n'a pas été ralenti par l'épisode pluvieux de début septembre, et la maturité a été très précoce en 2007, avec une vendange avancée de deux semaines par rapport à une année habituelle.

Vendanges

24 au 30 septembre 2007

Cépage : Nebbiolo

Appellation : Barolo

Vinification : La récolte de chaque parcelle est vinifiée séparément. Après égrappage et un léger foulage, le moût est légèrement additionné de Co² pour une journée de macération à chaud. La fermentation alcoolique commence au bout de 24 à 36 heures grâce aux seules levures indigènes.

Macération: douce en cuves inox ouvertes pendant 9 à 10 jours.

Fermentation alcoolique : 28 à 30 jours en cuve inox

Fermentation malolactique: juste après la fermentation alcoolique, en barriques de chêne de 500 litres.

Elevage: 24 mois dans les mêmes barriques de chêne français de 500 litres.

Viellissement : 18 mois en bouteille avant commercialisation.

Mise en bouteille : Décembre 2009

Production totale: 8980 bouteilles

Alcool : 14.5%

Acidité totale : 6 g/l

Ph : 3.54

Note de dégustation

Un nez très racé, aux notes florales et de bois de santal, annonce une bouche déliée, juteuse, très sensuelle et charnue. La trame est assez ferme, avec de la mâche mais enrobée dans le gras du fruit. La minéralité ressort en finale. L'allonge est exceptionnelle, un boisé délicat souligne l'ensemble. C'est un vin hédoniste qui pourra s'apprécier beaucoup plus tôt que certains millésimes dits plus classiques. Pour l'apprécier pleinement, il demande à être carafé et appelle les viandes, les gibiers, les plats en sauce et bien sûr la truffe !

Température de service : 16-18°C

A boire entre : 2011 et 2025