



Barolo Cannubi 2014 Brezza

Vitigni:	Nebbiolo 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13.5%
Bottiglia:	Albeisa
Zona:	Comune di Barolo (CN)
Tipologia:	Rosso Docc
Nome vino:	Barolo DDCG
Annata:	2014
Vitigno:	Nebbiolo

Vigneto leggendario, noto nella sua eccellenza almeno dai primi anni del Settecento; la sua oblunga collina è in comune di Barolo, come molti altri cru celebrati, ma giace in posizione isolata, bassa e soleggiata; si ritrova nel suo sottosuolo il punto di contatto tra due delle grandi matrici geologiche dell'areale, quella facente capo a Barolo ("marne di sant'Agata Fossili") e quella denominata "Unità di Castiglione" (arenarie del tipo "di Diano d'Alba"). Il vino ne è sempre uscito con caratteristiche uniche, ed è inconfondibile: ampio come pochi Barolo, caldo, avvolgente, rarefatto, di una finezza regale nella trama tannica e nella leggiadra declinazione degli aromi, talvolta in esubero di alcol, mai corto di maturazione e longevissimo. La versione di Brezza è didascalica, e consente di mettersi, per l'appunto, una leggenda in cantina: virile di cuoio, tabacco e spezie, ardente nella nota di frutta matura e liquore agli agrumi, con cenni floreali e balsamici, questo Cannubi "mostra i documenti" all'assaggio, nei cui ritorni retrolfattivi si coglie la vena "empireumatica" (leggi: bruciacchiata, nel senso nobile del termine) tipicissima del vigneto. Va accostato senza timore alle più intense preparazioni di selvaggina, finanche quelle, difficilissime da assecondare, in cui un elemento dolce sposa la scura, serrata fibra della carne.