

## Barolo Cannubi 2018

### DOMEIN

In de 19e eeuw, 1870, begreep Giovanni Rinaldi intuïtief het potentieel van deze boerderij, een heuvel beplant met wijngaarden, en besloot hij het te kopen. Het was uiteindelijk Francesco Rinaldi die dit domein groot maakte. In 1922 ging hij met zijn broer uit elkaar en ging de wijnmakerij verder onder de naam Francesco Rinaldi, naar de jongste zoon van Giovanni. Het was hij die ervoor zorgde dat flessen Barolo Cannubi en Barolo Brunate op de tafels stonden van degenen die geschiedenis schreven. Het verhaal van Francesco Rinaldi begint in de kelder op de "heuvel van heuvels" in het Barolo-gebied; de Cannubi. Hier is de bodem van het type Helvetian en Tortonian dat samenvloeit en die unieke smaken en kenmerken geeft aan de Nebbiolo-druif, die alleen in deze strook land te vinden is. Rinaldi is een wijnmakerij waar je de passie van de familie kunt voelen, en het is in Barolo waar de perfecte balans wordt gevonden, precies op de heuvel van hun kelder; op de Cannubi-heuvel vermengen krijt, klei en zand zich in een mix die balans, harmonie, geur en smaak brengt vol herinneringen aan het hele Barolo-gebied. De druivensoorten die hier worden verbouwd zijn Nebbiolo, Barbera en Dolcetto.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Uit Barolo van 2 stukken Cannubi Boschis 2.2 hectare en Cannubi 0.6 hectare. Historische wijngaard met Tortonianse en helvetiaanse kalksteen (mergel) dat zorgt voor de complexiteit van de bodem. Het hoge zandgehalte geeft de wijn een wat meer fruitiger karakter als die jong is. Transparant rood van kleur met een licht oranje schijnsel. Intens bouquet van rood fruit en wat lichte kruiden. Je ruikt de klasse en noblesse van deze wijngaard. Bourgogne stijl. In de smaak begint de wijn luchtig lijkt die zelfs wat licht. Maar niets is minder waar, in 1 keer komt de kracht en de lengte naar voren. Alle ingrediënten zitten erin, de wijn is nog licht robuustel, we ontdekken zelf al een iets aardse stijl, met tannine, maar de wijn heeft ook veel body. Wellicht de bekendste en beroemste Barolo!

### DRUIVENRAS

Nebbiolo

### GASTRONOMIE

Steak tartaar, patrijs, fazant. Gerechten gecombineerd met truffel en paddestoelen.



**BEWAARTERMIJN** 2025 - 2038

**LAND** Italië

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2018

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Piemonte

**DOMEIN** Francesco Rinaldi e Figli

**ALCOHOL** 14,5%

**SMAAKPROFIEL** -