



**PODERI
LUIGI EINAUDI**



Barolo

“nei Cannubi” docg

Nasce dalla Vigna Cannubi della Tenuta Einaudi nei Cannubi a Barolo posta a 220 m., esposta a sud e sud-est e composta da marne grigio-biancastre di Sant'Agata, ricche in sabbia. Vino di gran classe che esprime l'eleganza propria del territorio, di un brillante colore rosso granato cui il tempo dona lievi tonalità ambrate, esuberante nei profumi di frutto e spezie, di grande struttura, sapore pieno e vellutato, con lungo finale di goudron e spezie. La caratteristica tannicità assicura lunga tenuta in bottiglia, fino a 25-30 anni nelle migliori annate. La produzione annua è di circa 12.000 bottiglie.

I vigneti

Zona: Comune di Barolo (Cuneo)

Sottozona: Cannubi, 220 m.

Terreno: marne di Sant'Agata grigio biancastre (30% sabbia, 55% argilla, 15% calcare)

Esposizione: Sud/Sud-Est

Area vitata: 2,36 Ha

Anno di impianto: 1962/1991/2002

Resa media per Ha: 55/60 q.li

La Vinificazione

In vinificatori d'acciaio, con controllo della temperatura di fermentazione (30-32°C), con macerazione post fermentativa, e svinatura dopo 16-18 giorni, travasi e malolattica indotta e completata con il mantenimento della temperatura. Diciotto mesi di maturazione in piccole botti, 12 in botti grandi quindi un lungo riposo in bottiglia per completare l'affinamento.