



**PODERI**  
**LUIGI EINAUDI**



## Barolo

“Costa Grimaldi” docg

Frutto di un'accurata selezione nei vigneti Einaudi a Vigna Terlo in Barolo. Grande vino di Langa, di colore rosso granato e tonalità ambrate, di profumo intenso ed avvolgente, di gran corpo ma morbido nei tannini, con lungo finale speziato. La produzione è di circa 7.000 bottiglie per anno.

### I vitigni

Varietà: Nebbiolo Michet

Portainnesto: 420 A

Densità: 4500 viti/Ha

### I vigneti

Zona: Comune di Barolo (Cuneo)

Sottozona: Borgata Terlo, Costa Grimaldi, 305 m.

Terreno: marnoso-calcareo

Esposizione: Sud-Est

Area vitata: 1,4 Ha

Anno di impianto: 1962

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, svinatura dopo 11-18 giorni, travasi e malolattica indotta e completata con il mantenimento della temperatura. Maturazione in barriques e botti di rovere di Slavonia e rovere francese per trenta mesi, lungo affinamento in bottiglia.