



**PODERI
LUIGI EINAUDI**



Barolo

"Terlo" docg

Nasce dai vigneti Einaudi a Vigna Terlo in Barolo. Grande vino da invecchiamento, di colore rosso granato con riflessi ambrati, di profumo intenso e persistente, di gran corpo e sapore pieno, austero e vellutato. Con il tempo acquista complessità, man mano che gli eterei aromi di spezie, tartufo e cuoio vanno sostituendo il fruttato dei primi anni di vita. La produzione è di circa 14.000 bottiglie ogni anno.

I vitigni

Varietà: Nebbiolo Michet

Portainnesto: 420 A

Densità: 4500 viti/Ha

I vigneti

Zona: Comune di Barolo (Cuneo)

Sottozona: Borgata Terlo, 305 m.

Terreno: marnoso-calcareo

Esposizione: Sud-Est

Area vitata: 3,20 Ha

Anno di impianto: 1962/1985/1995/2002

Resa media per Ha: 60/65 q.li

La Vinificazione

Vinificazione in vinificatori d'acciaio, con controllo della temperatura di fermentazione (30/32°C), svinatura dopo 10 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 un totale di trenta mesi, concludendo con un affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia.