

Barolo Docg Cannubi

Annata 2011

Denominazione: Barolo Docg

Varietà: Nebbiolo

Andamento stagionale: La vendemmia 2011 verrà ricordata nel tempo come un'annata straordinaria, molto precoce e con rese in vigneto non eccessive. L'inverno è passato in modo regolare sia per quanto riguarda le precipitazioni (di 176 mm di media mensili contro i circa 90 mm del 2010), sia per la temperatura media, determinando una buona disponibilità idrica nel suolo.

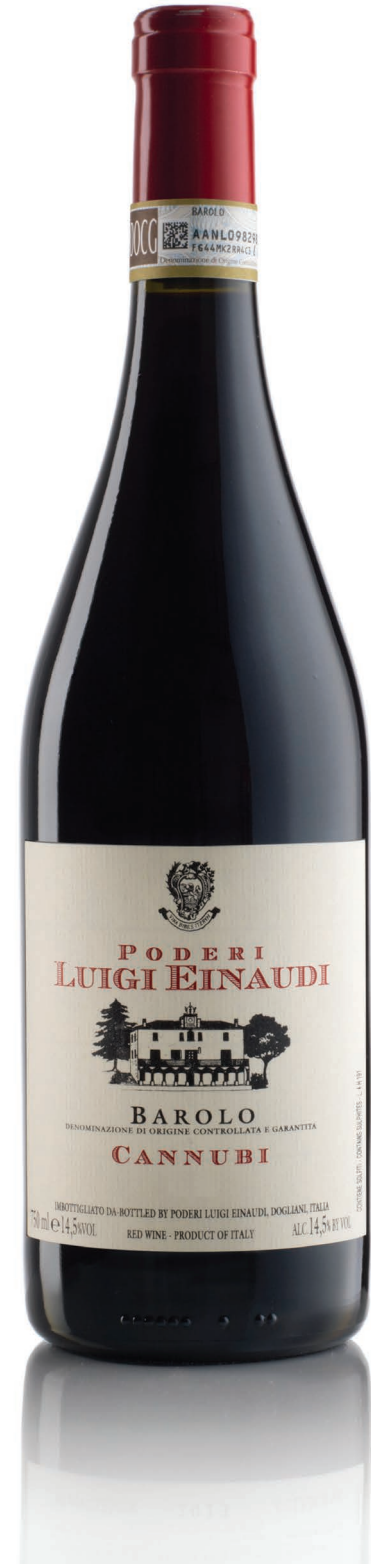
Le temperature si sono elevate nel mese di aprile, con massime anche al di sopra dei 20 ° C nonostante la media mensile fosse di 16 ° C; il tutto ha causato un inizio di stagione vegetativo anticipato.

Le temperature medie non sono state particolarmente alte (22 ° C di media), e nonostante ciò le viti hanno continuato il loro ciclo fisiologico senza subire alcun rallentamento.

La temperatura media mensile molto elevata (anche sopra i 30 ° C) ha determinato una bassa resa in vigneto, riducendo la quantità di prodotto, ma favorendo nel contempo la crescita di grappoli sani dotati di un quadro aromatico molto interessante. Per il vitigno Nebbiolo, è stata davvero provvidenziale la pioggia caduta nella prima parte del mese di settembre (20mm); di cruciale importanza fu anche l'abbassamento della temperatura notturna nella seconda parte del mese.

E' stato pertanto possibile raggiungere un pregevole equilibrio delle componenti fenoliche dell'uva favorendone la completa maturazione.

È doveroso attendersi grandi vini adatti ad un ottimo invecchiamento.



Podere Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc
12063 Dogliani (Cn) Italia
Tel. +39 0173 70191
www.poderieinaudi.com



Periodo della vendemmia: 26 Settembre 2011

Periodo di imbottigliamento: 10 Luglio 2014

Note di degustazione: Vino di gran classe che esprime l'eleganza propria del terroir di "Cannubi" a Barolo, ricco di struttura, intenso e con molta potenza.

Gradazione alcolica: 14,5 % vol.

Acidità: 5,86 g/l

Zuccheri (glucosio + fruttosio): 0,4 g/l

"Un rosso denso e vellutato con aromi di cioccolato, bacche e spezie unite a sentori di sottobosco e funghi. Il corpo del vino è pieno, ricco, nel finale. Ha bisogno di quattro anni di affinamento per ammorbidire l'asperità dei tannini, ma si rivela come un vino meraviglioso".

(Ottobre 2015 – James Suckling)

Bottiglie prodotte: 11,026

Riconoscimenti

90/100 Wine Enthusiast

3 bicchieri Gambero Rosso

94 I Vini Veronelli

96/100 James Suckling

93/100 Wine Spectator

Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc

12063 Dogliani (Cn) Italia

Tel. +39 0173 70191

www.poderieinaudi.com