

Barolo Docg Vigna Terlo Costa Grimaldi

Annata 2011

Denominazione: Barolo Docg

Varietà: Nebbiolo

Andamento stagionale: La vendemmia 2011 si ricorderà nel tempo come un'annata fuori dagli schemi, molto precoce e con rese in vigna non eccessive. L'inverno è passato regolarmente sia in termini di temperature che di precipitazioni, che si sono intensificate soprattutto a marzo (media mensile di 176 mm rispetto a circa 90 mm nel 2010), con conseguente buona disponibilità di acqua nel terreno dall'inizio della primavera. Le alte temperature del mese di aprile, con picchi superiori ai 20 ° C e media mensile di 16 ° C, hanno causato un inizio precoce della stagione vegetativa.

Tra la fine di giugno e l'inizio di luglio, le temperature medie giornaliere non erano particolarmente elevate (media di 22 ° C), ma le viti hanno continuato il loro ciclo fisiologico senza alcun rallentamento.

Durante il mese di agosto si sono verificate temperature medie giornaliere molto elevate (anche superiori a 30°C) che hanno favorito la bassa resa in vigna, riducendo la quantità di prodotto, ma favorendo la crescita di grappoli sani con un interessante quadro aromatico.

Per il vitigno Nebbiolo, la pioggia è stata providenziale durante il primo fine settimana di settembre (circa 20mm), che unito ad un abbassamento delle temperature notturne della seconda parte del mese, ha permesso di raggiungere un buon equilibrio delle componenti fenoliche delle uve favorendo la loro completa maturazione.

Possiamo attenderci grandi vini atti ad un buon invecchiamento.



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

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



Periodo della vendemmia: intorno al 27 settembre 2011

Periodo di imbottigliamento: 15 luglio 2014

Note di degustazione: Risultato di un'attenta selezione nei vigneti di Terlo a Barolo.

Vino dall'aroma intenso e molto espressivo con tannini setosi.

Gradazione alcolica 14.50% vol.

acidità 6,00 g / l

zuccheri (glucosio + fruttosio) 0,4 g / l

“Un vino rosso morbido e setoso con sentori di prugna, buccia d'arancia, cioccolato e minerali, corpo pieno, con tannini solidi e una lunga freschezza che accompagna il finale”. (Aprile 2015 – James Suckling)

Bottiglie prodotte: 5,426

Riconoscimenti

91/100 Wine Enthusiast

2 Bicchieri Gambero Rosso

92 I Vini Veronelli

92/100 James Suckling

92/100 Wine Spectator

Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc

12063 Dogliani (Cn) Italia

Tel. +39 0173 70191

www.poderieinaudi.com