

## Barolo Docg Cannubi

*Annata 2012*

**Denominazione:** Barolo Docg

**Varietà:** Nebbiolo

**Andamento stagionale:** La campagna 2012 è iniziata con un andamento invernale abbastanza normale: novembre e dicembre, sono infatti trascorsi con temperature piuttosto miti, mentre gennaio e febbraio sono stati caratterizzati da un clima più rigido (si è arrivati infatti a toccare picchi di  $-10^{\circ}/-15^{\circ}$  C, come non succedeva da tempo).

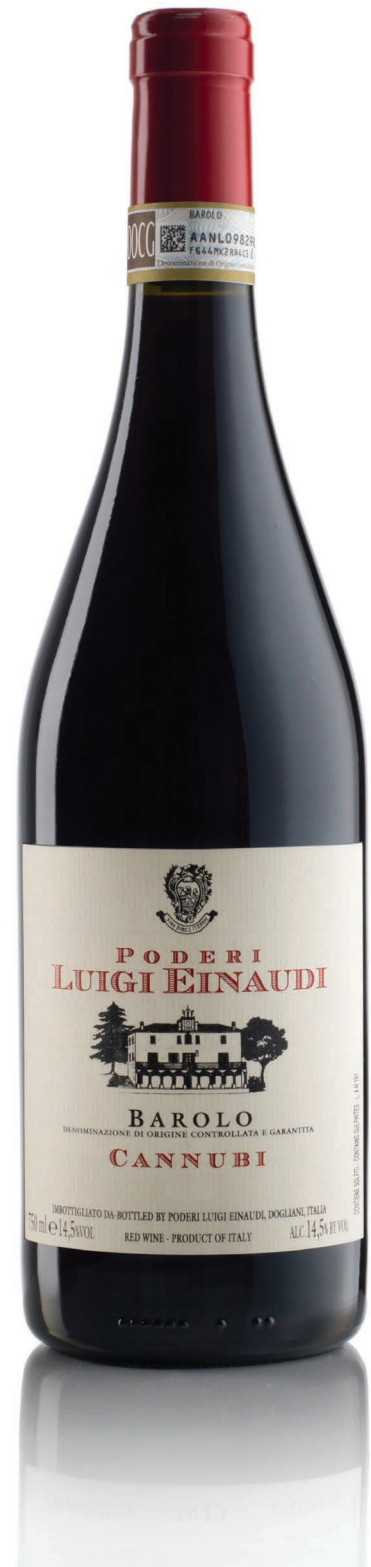
Le abbondanti nevicate verificatesi durante il mese di febbraio hanno garantito una buona riserva idrica al terreno e favorito una ripresa vegetativa posticipata rispetto alla media del periodo nelle aree meglio esposte.

La primavera è stata fresca e piovosa in marzo e aprile, in maggio si è rivelata più mite e ricca di abbondanti precipitazioni, in cui sono state raggiunte temperature più alte della media del periodo, con massime anche di  $17^{\circ}$  C.

L'estate è stata percepita, sin dai suoi albori, come molto calda e con precipitazioni scarse; grazie però all'accumulo di acqua avvenuto durante i mesi precedenti non sono stati riscontrati ritardi per lo sviluppo vegetativo delle piante.

La vendemmia dell'uvaggio nebbiolo è avvenuta, come di consueto, ad ottobre, beneficiando così delle importanti escursioni termiche giornaliere che si sono verificate a partire dalla seconda decade di settembre.

Si è trattato di un'annata non abbondante sotto l'aspetto produttivo, ma caratterizzata da una materia prima eccellente dal punto di vista fitosanitario e con ottime caratteristiche organolettiche.



**Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl**

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



**Periodo della vendemmia:** 5-9 Ottobre 2012

**Periodo di imbottigliamento:** 30 Luglio 2015

**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: 5,95 g/l

Zuccheri (glucosio + fruttosio): 0,3 g/l

*"Aromi di fragola, limone ed a seguire sentori di fiori secchi in un vino di medio corpo molto, ricco di tannini e di un morbido finale. Un vino lineare e molto lungo, abbastanza equilibrato per il giovane vigneto dei Cannubi. Ottimo da bere nel 2019"*

(Novembre 2016 – James Suckling)

**Bottiglie prodotte:** 8.760

### *Riconoscimenti*

93/100 Wine Enthusiast

91/100 Luca Gardini

2 bicchieri Gambero Rosso

94 I Vini Veronelli

93/100 Antonio Galloni

93/100 Decanter

94/100 James Suckling

90/100 The Wine Advocate

**Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl**

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc

12063 Dogliani (Cn) Italia

Tel. +39 0173 70191

[www.poderieinaudi.com](http://www.poderieinaudi.com)