

## Barolo Docg Vigna Terlo Costa Grimaldi

*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 temperature rigide, durante i quali si è arrivati a toccare picchi di  $-10^{\circ}/-15^{\circ}$ , 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 durante marzo ed aprile, più mite e ricca di abbondanti precipitazioni a maggio (in cui sono state raggiunte temperature medie più alte della media del periodo, con massime anche di  $17^{\circ}$  C).

L'estate è stata percepita, sin da giugno, molto calda e scarsa di precipitazioni, ma grazie all'accumulo di acqua avvenuto durante i mesi precedenti non sono stati riscontrati ritardi per lo sviluppo vegetativo delle piante.

La vendemmia dell'uva Nebbiolo è avvenuta, come di consueto, nel mese di 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:** 9-10 Ottobre 2012

**Periodo di imbottigliamento:** 23 Luglio 2015

**Note di degustazione:** Frutto di un'accurata selezione nei vigneti di Terlo in Barolo.

Vino dal profumo intenso ed altamente espressivo con tannini setosi.

Gradazione alcolica: 14,5 % vol.

Acidità: 5,79 g/l

Zuccheri (glucosio + fruttosio): 0,6 g/l

*“Ricco di profumi di frutta matura e noci. Sentori di spezie in un vino di medio corpo ricco di tannini morbidi e vellutati e di un finale delizioso. Bevibile sin da ora”.* (Novembre 2016 – James Suckling)

**Bottiglie prodotte:** 6.093

### *Riconoscimenti*

92/100 Wine Enthusiast

2 bicchieri Gambero Rosso

92 I Vini Veronelli

92/100 Antonio Galloni

**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)