

Barolo Docg Cannubi

Annata 2013

Denominazione: Barolo Docg

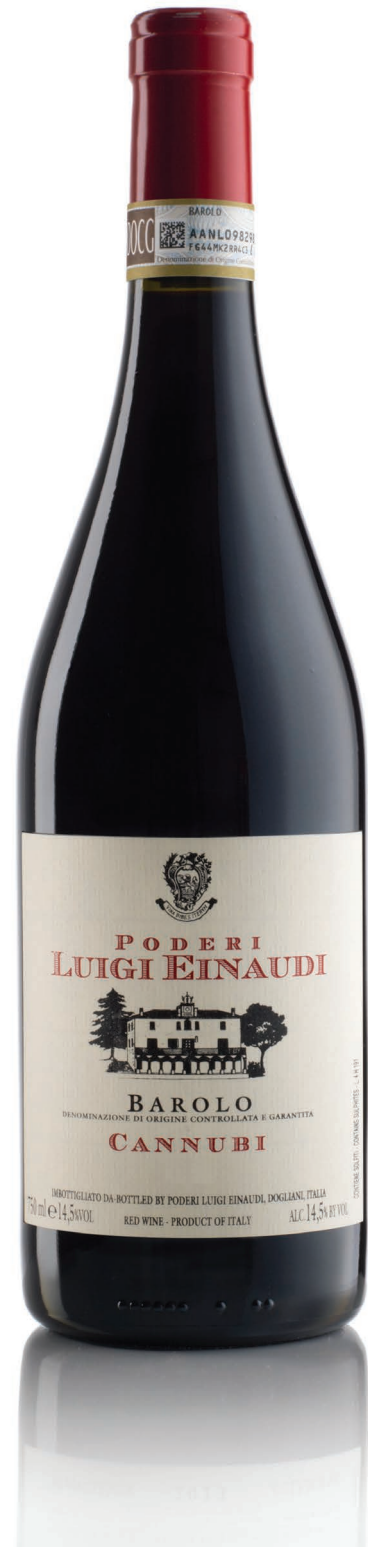
Varietà: Nebbiolo

Andamento stagionale: La vendemmia 2013 sarà ricordata come eccellente.

L'inizio del ciclo vegetativo è stato condizionato dallo stentato arrivo della primavera e dalle basse temperature medie dei mesi di marzo e aprile. Il periodo successivo tra aprile e l'intero mese di maggio è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni (in media 210 mm di pioggia con un periodo di pioggia totale di 18 giorni), creando molte difficoltà per quanto riguarda i pericoli legati agli attacchi fungini che sono stati stroncati sul nascere grazie a trattamenti mirati

A giugno, fortunatamente, le condizioni legate agli eventi atmosferici sono gradualmente migliorate fino al mese di luglio, il che è stato molto positivo per la fisiologia della vite. Il Nebbiolo da Barolo è il vitigno che ha beneficiato maggiormente dalla parte finale della stagione estiva, potendo godere delle alte temperature di settembre e ottobre, ideale per sviluppare il quadro fenolico che meglio lo contraddistingue, ottenendo così vini eccellenti per l'invecchiamento.

Nel complesso possiamo vedere che è stato un anno impegnativo per la gestione del vigneto, ma questo ci darà grandi soddisfazioni.



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: 17 ottobre 2013

Periodo di imbottigliamento: 20 luglio 2016

Note di degustazione: Un vino di grande classe che esprime l'eleganza del terroir "Cannubi" di Barolo, ricco di struttura, intenso e con tanta potenza.

Gradazione alcolica: 14,5 % vol.

Acidità: 5,93 g/l

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

"Bellissimo rosso granato intenso con riflessi aranciati.

Il naso è fine e delicato ed è espresso con note fruttate di more, amarene e liquirizia. Le note speziate e di vaniglia aggiungono un tocco di classe e distinzione.

La bocca è calda e avvolgente e il palato seduce per una nota gustosa e una profondità di espressione che solo i grandi vigneti possono dare. I tannini sono vigorosi pur mantenendo un'alta finezza e la finale testimonia una complessità di tutto rispetto.

Il Cannubi rivela uno stile classico e aristocratico con il suo bel carattere intenso da scoprire sorseggiando lentamente ... sarà pienamente apprezzato fino al 2030.

È un grande vino di classe che accompagna la migliore cucina a base di tartufo, carni cotte lentamente e selvaggina".
(Dogliani, giugno 2017 - Paolo Basso - "Miglior sommelier del mondo" nel 2013)

Bottiglie prodotte: 11.670

Riconoscimenti

92/100 Wine Enthusiast

92/100 Luca Gardini

2 bicchieri Gambero Rosso

94 I Vini Veronelli

91/100 Decanter

94/100 James Suckling

94/100 Wine Advocate

93/100 Antonio Galloni

17/20 Jancis Robinson

Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc

12063 Dogliani (Cn) Italia

Tel. +39 0173 70191

www.poderieinaudi.com