

Barolo Docg Cannubi

Annata 2014

Denominazione: Barolo Docg

Varietà: Nebbiolo

Andamento stagionale: L'annata 2014 nonostante sia stata una delle più complesse nella gestione del vigneto degli ultimi anni, ha riservato piacevoli sorprese vista la qualità delle uve vinificate dovuta ad un favorevole finale di stagione.

Osservando l'andamento climatico, si può notare che le somme termiche sono in linea con i dati degli ultimi anni; inoltre i giorni con temperature considerate positive per quello che concerne la fisiologia della vite sono stati distribuiti lungo l'intero ciclo di sviluppo, già ad iniziare dall'Inverno che ha fatto registrare da subito Temperature miti. La Primavera si è affacciata sulle vigne delle Langhe in modo graduale ma precoce, causando una ripresa vegetativa anticipata rispetto all'anno precedente.

L'inizio dell'Estate ha registrato Temperature pienamente nella norma consentendo di mantenere il piccolo anticipo vegetativo, maturato in Primavera, rispetto all'anno precedente.

La quantità di precipitazioni del periodo estivo ha superato quello medio degli anni precedenti, non tanto dal punto di vista del numero di giorni piovosi, quanto da quello che riguarda le intensità dei fenomeni che si sono verificati. Una situazione che, unita alle Temperature medie non basse, ha creato le condizioni ideali per gli attacchi fungini, prontamente scongiurati grazie a corretti sistemi di gestione del vigneto e all'oculata selezione dei grappoli tramite i diradamenti.

Il mese di Settembre è stato indubbiamente positivo con una buona escursione termica, fattore che si è mantenuto stabile anche nel mese di Ottobre, contribuendo in modo determinante alla maturazione dell'uva di Nebbiolo ed alla composizione del suo quadro fenolico. È prevedibile attendersi Baroli mediamente eleganti, equilibrati, con una buona acidità varietà di profumi ricchi di note minerali.



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: 07 Ottobre 2014

Periodo di imbottigliamento: 11 Maggio 2017

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 % vol.

Acidità: 4,96 g/l

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

"Prodotto nel famoso vigneto Cannubi a Barolo, si presenta con il tipico colore rosso granato con riflessi aranciati. Bel naso espressivo con note balsamiche e di spezie dolci, la cui complessità è poi assicurata da aromi delicati di more e fragole di bosco, menta e viola.

L'ingresso al palato è eclatante, solido e compatto, seguito da una struttura morbida e raffinata che si trasforma verso uno stile più slanciato e discreto nel finale, dove si incontrano tannini raffinati e moderatamente astringenti. Il suolo di marne grigio-biancastre dei Cannubi ha conferito al vino grande eleganza ed una piacevole nota minerale.

È un vino che rivela un carattere aperto e che riunisce discrezione, classe e raffinatezza, espressione di un terreno riconosciuto storicamente per le sue qualità.

Benché di facile interpretazione si potrà incominciare a bere già nel 2020, ha una buona capacità di invecchiamento che lo porterà senza problemi fino al 2030.

Si addice ad una cucina raffinata orientata a piatti gustosi ed arricchiti dal tartufo ed alle carni rosse nobili con cotture lente".

(Dogliani, Giugno 2017 – Paolo Basso - "Miglior Sommelier del Mondo" nel 2013)

Bottiglie prodotte: 5.906

Riconoscimenti

92/100 Decanter

90/100 James Suckling

Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc

12063 Dogliani (Cn) Italia

Tel. +39 0173 70191

www.poderieinaudi.com