

# Barolo Docg Vigna Terlo Costa Grimaldi

*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: i giorni caratterizzati da temperature piuttosto elevate si sono distribuiti lungo l'intero ciclo di sviluppo, fin dal cominciamento dell'inverno. La primavera si è affacciata sulle vigne delle Langhe in modo graduale, mite e 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 nella stagione primaverile, 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 atmosferici. Una situazione che, unita alla temperatura media non bassa, 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 ad ottobre, contribuendo in modo determinante alla maturazione dell'uva Nebbiolo e alla composizione del suo quadro fenolico.

È prevedibile attendersi Baroli 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](http://www.poderieinaudi.com)



**Periodo della vendemmia:** 9 Ottobre 2014

**Periodo di imbottigliamento:** 31 Maggio 2017

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

Vino dal profumo intenso ed espressivo con tannini setosi.

Gradazione alcolica: 14 % vol.

Acidità: 5 g/l

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

*“Bel colore rosso granato con riflessi aranciati che rivela una discreta profondità. Il naso è espressivo con una decisa aromaticità che richiama le spezie orientali, le amarene mature, la noce ed una bella nota floreale di viola.*

*Frutto di una lunga macerazione di 20 giorni, è un vino pieno e voluminoso che si rivela con forza e determinazione. Ha uno stile tenace e solido, con dei tannini densi e compatti che denotano la piacevole astringenza che ci si attende dai Baroli caratteristici. Prodotto nella vigna Costa Grimaldi in località Terlo a Barolo, è un vino dalla forte personalità che saprà sedurre i palati più raffinati e dare emozioni gustative.*

*Si potrà apprezzare nella sua pienezza tra il 2023 ed il 2030, avendo cura di utilizzare dei bicchieri che ne permettano la giusta ossigenazione. Si abbina alla cucina tradizionale del tartufo ed alle carni più pregiate, inclusa la selvaggina”*

*(Dogliani, Giugno 2017 – Paolo Basso – “Miglior Sommelier del Mondo” nel 2013)*

**Bottiglie prodotte:** 5.706

## *Riconoscimenti*

90/100 Decanter

94/100 James Suckling

**Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl**

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc

12063 Dogliani (Cn) Italia

Tel. +39 0173 70191

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