

# Barolo Docg Cannubi

*Annata 2017*

**Denominazione:** Barolo Docg

**Varietà:** Nebbiolo

**Andamento stagionale:** L'annata viticola 2017, sarà ricordata per l'andamento climatico caldo ed in modo particolare per le scarse precipitazioni.

L'inverno è stato mite con poche nevicate, mentre la primavera è stata contraddistinta da alcune piogge e da temperature sopra la media stagionale che hanno ulteriormente favorito lo sviluppo vegetativo della vite, che sin da subito si è dimostrato anticipato e che si è mantenuto per il prosieguo della stagione.

Sul finire del mese di aprile su tutta la Langa si è registrato un considerevole abbassamento delle temperature, specialmente nelle ore notturne, causando danni da gelo tutto sommato controllati. Dal mese di maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo dovuto al passaggio di numerosi anticicloni.

La situazione metereologica si è poi stabilizzata, garantendo ottime condizioni per quanto riguarda l'aspetto fitosanitario per il quale non si segnalano particolari problemi legati alla gestione del vigneto. Le temperature massime registrate durante i mesi estivi sono state sopra la media come del resto in tutta Italia, ma a differenza di altre annate calde, abbiamo avuto notti più fresche.

Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre le tanto attese piogge riequilibrato in parte la dotazione idrica degli acini ormai abbondantemente invaiati. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono scese sensibilmente e si è potuto notare un andamento più vicino alle medie stagionali con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte. A giovare maggiormente di questa situazione è stato il profilo polifenolico proprio del Nebbiolo: in questa particolare annata infatti, si è registrato un eccellente accumulo di antociani e tannini, oltre che un'estraibilità particolarmente facilitata.



**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)



In sintesi è stata sì un'annata anticipata, ma la vite ha comunque potuto compiere il suo sviluppo in modo completo.

Gradazioni alcoliche, seppur importanti, nella media; buon livello di pH; l'acidità totale blanda.

In base a quanto rilevato possiamo sicuramente ricordare quest'annata come una delle più precoci degli ultimi anni, visto che la raccolta dei nebbioli è iniziata nella seconda decade di settembre e si è conclusa all'inizio di ottobre, con un anticipo di circa due settimane rispetto alla norma.

Il 2017 è stata l'ultima annata gestita interamente in acciaio per le fermentazioni e la successiva macerazione (di un mese circa); nell'annata successiva avremmo cominciato infatti ad introdurre il cemento di avanguardia.

Una trentina di mesi di affinamento tra botte grande di tradizione e tonneau hanno contribuito a rendere i tannini particolarmente vividi ed eleganti, lineari e puliti, nel pieno risalto dello stile einaudiano.

La vendemmia 2017, si congela seppur anticipata lasciandoci vini di grande prospettiva, rispetto ai timori di inizio estate, confermando ancora una volta la grande vocazione e adattamento della viticoltura negli ettari dei Poderi Einaudi.

**Periodo della vendemmia:** 2 Ottobre 2017

**Periodo di imbottigliamento:** 15 Giugno 2020

**Gradazione alcolica:** 14,50 % vol.

**Note di degustazione:** Vino di gran classe che esprime l'eleganza propria del terroir di "Cannubi" a Barolo, ricco di struttura, intenso, misterioso e potente.

"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 acuta 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 fine 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 (0.75 l):** 12.000

**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)