

## Barolo Docg Ludo

*Annata 2018*

**Denominazione:** Barolo Docg

**Varietà:** Nebbiolo

**Andamento stagionale:** L'annata 2018 ha giovato di un inverno lungo e carico di precipitazioni: le temperature inferiori alla media degli ultimi anni, hanno permesso una ripresa vegetativa della vite lenta e graduale, senza gelate primaverili.

Grazie a precipitazioni frequenti e temperature non troppo elevate, fioritura e allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali, senza procedere ad alcun diradamento.

Le operazioni di raccolta sono iniziate a fine Agosto e da fine settembre ci siamo dedicati al Nebbiolo per Langhe Doc Nebbiolo, Barbaresco Docg e Barolo Docg. Il tenore alcolometrico non si è rivelato eccessivo; unito ad una buona acidità, inoltre, garantisce un'ottima resa aromatica.

Sia nell'area del Barolo che in quella del Barbaresco, le gradazioni zuccherine sono aumentate nell'ultimo periodo della stagione garantendo un'accelerazione della maturità fenolica: si è giunti al tempo di raccolta con maturità polifenolica eccellente acidità ideale. Abbiamo approcciato grappoli in ottima salute grazie a un settembre ed un ottobre stabili e soleggiati. L'attesa ha premiato.

I vini ora risultano armonici, dall'incredibile intensità olfattiva e vocati all'invecchiamento.

Gradazione alcolica: 14.5 %

Acidità totale: 5.54 g/l

Zuccheri (glucosio + fruttosio): 0.98 g/l.



**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:** 15 Ottobre 2018

**Periodo di imbottigliamento:** 26 Luglio 2021

**Note di degustazione:** Vino di gran classe ottenuto dalle uve Nebbiolo provenienti dalle particelle più giovani. Il nome ricorre spesso tra i membri della famiglia Einaudi ed evoca l'idea di giocare con i vari appezzamenti ubicati sulle diverse colline della zona di produzione della denominazione, e coinvolte nel processo produttivo di questa referanza. Di un brillante colore rosso granato cui il tempo dona lievi tonalità ambrate, esuberante nei profumi di frutto e spezie, di grande corpo, sapore pieno e vellutato, con lungo finale di goudron e spezie. La caratteristica tannicità assicura lunga tenuta in bottiglia.

**Bottiglie prodotte (0.75 l):** 34.337

### *Riconoscimenti*

91/100 James Suckling  
89/100 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)