

Barolo Docg Cannubi

Annata 2019

Denominazione: Barolo Docg

Varietà: Nebbiolo

Andamento stagionale: L'annata 2019 è stata caratterizzata da una lunga stagione invernale, che ha portato un leggero ritardo della stagione primaverile. Nonostante ciò la ripresa vegetativa è stata regolare grazie alle abbondanti piogge. Le temperature elevate dei mesi estivi hanno creato le condizioni per un rapido sviluppo vegetativo. Le operazioni di raccolta sono iniziate nella metà del mese di Settembre per gli uvaggi di Dolcetto, a seguire Barbera e Nebbiolo, con un lieve calo di produzione a beneficio della qualità e dell'equilibrio. Il Nebbiolo è stato vendemmiato nella seconda parte del mese di ottobre e anche i suoi parametri analitici si presentano "classici", ovvero buon tenore zuccherino e ottimo quadro polifenolico adatto ad assicurare vini di struttura con potenziali di invecchiamento molto alti. In conclusione l'annata 2019 può essere definita tradizionale, con una produzione di qualità nonostante il lieve calo quantitativo rispetto all'anno precedente.

Gradazione alcolica: 14.5 %

Acidità totale: 5.96 g/l

Zuccheri (glucosio + fruttosio): 0.52 g/l

Periodo della vendemmia: 13 Ottobre 2019

Periodo di imbottigliamento: 13 Luglio 2022



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc
12063 Dogliani (Cn) Italia
Tel. +39 0173 70191
www.poderieinaudi.com



Note di degustazione: “Prodotto nella famosa zona 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 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): 9.630

Riconoscimenti

94/100 Wine Spectator

91/100 Gallons Vinous

97/100 Kerin O'Keefe

95/100 Wines Critic, Raffaele Vecchione

Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc

12063 Dogliani (Cn) Italia

Tel. +39 0173 70191

www.poderieinaudi.com