

Barolo Docg Cannubi

Annata 2020

Denominazione: Barolo Docg

Varietà: Nebbiolo

Andamento stagionale: L'annata duemilaventi è iniziata all'insegna di un inverno senza particolari criticità, caratterizzato da temperature miti e poche precipitazioni, specialmente a carattere nevoso. La prima parte della primavera è stata relativamente asciutta e soleggiata, garantendo una ripresa vegetativa omogenea che è iniziata alla fine del mese di febbraio e si è conclusa, per le varietà più tardive, verso la seconda metà di marzo. I mesi di marzo ed aprile sono trascorsi all'insegna del bel tempo e delle temperature miti, con scarse precipitazioni. Durante il mese di maggio il clima instabile ha fatto registrare un numero considerevole di giorni piovosi, situazione che si è protratta fino a giugno inoltrato. In generale l'andamento climatico è stato ideale. La vendemmia si è aperta con i vitigni a bacca bianca all'inizio di settembre con circa una settimana di anticipo rispetto alla media storica. I valori delle gradazioni zuccherine ed i livelli di acidità si sono rivelati mediamente più contenuti rispetto al passato, ma si sono mantenuti stabili nella vinificazione garantendo così un estremo equilibrio tra le due componenti, risultato fondamentali per questa tipologia di vini. Le operazioni di raccolta sono proseguite con il Dolcetto che, pur risentendo in alcune zone del calo delle temperature dell'inizio di settembre con conseguente rallentamento negli accumuli zuccherini e ritardo della data di raccolta, ha dato vita a vini con profumi elegantissimi. Per quanto concerne i vitigni a ciclo più lungo come Barbera e Nebbiolo si è da subito avuta la sensazione di un'annata precoce vista l'invasatura avvenuta tra l'inizio e la metà del mese di agosto. Successivamente il calo delle temperature ha determinato un rallentamento temporaneo della maturazione che è poi ripresa in modo esponenziale nella seconda parte del mese di settembre.



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

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



In particolare il Barbera ha da subito messo in evidenza ottimi parametri nei controlli analitici con tenori zuccherini e di acidità eccellenti. Il Nebbiolo si è presentato alla raccolta in condizioni ottimali: le temperature notturne non eccessive hanno portato ad un rapido accumulo di polifenoli che si attestavano già su valori ottimi attorno alla metà di settembre. La crescita non è stata esponenziale ma costante così da arrivare a maturazione tecnologica, ovvero al tenore di zuccheri ottimale, tra la fine del mese di settembre e l'inizio del mese di ottobre. Anche dal punto di vista delle acidità sia il Nebbiolo che il Barbera non hanno avuto quel calo tipico delle annate calde caratterizzate da un ciclo abbastanza breve. Questo effetto può essere dovuto al vigore vegetativo iniziale causato dalla dotazione idrica abbondante con la quale è iniziata l'estate e che ha consentito alle viti di sviluppare al meglio la fisiologia produttiva. In conclusione possiamo affermare, anche sulla base dei dati messi in evidenza dall'attività di monitoraggio della maturazione delle uve, di essere di fronte ad un'ottima annata, con punte di eccellenza specialmente sui vini da medio lungo invecchiamento che presentano caratteristiche ideali per raggiungere obiettivi enologici importati.

Gradazione alcolica: 14.5 %

Acidità totale: 5.91 g/l

Zuccheri (glucosio + fruttosio): 0.45 g/l

Periodo della vendemmia: 10 Ottobre 2020

Periodo di imbottigliamento: 17 Maggio 2023

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 fi-nale, 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): 12.573

Riconoscimenti

96/100 Kerin O'Keefe

94/100 Galloni Vinous / James Susckling

94/100 Wines Critic, Raffaele Vecchione / Wine Spectator

Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc

12063 Dogliani (Cn) Italia

Tel. +39 0173 70191

www.poderieinaudi.com