

## Barolo Docg Ludo

*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'inviatura 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](http://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: 14.50 %

Acidità totale: 5.62 g/l

Zuccheri (glucosio + fruttosio): 0.59 g/l.

**Periodo della vendemmia:** seconda settimana del mese di Ottobre 2020

**Periodo di imbottigliamento:** 29 Maggio 2023

**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 referenza. 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):** 32.746

### *Riconoscimenti*

92/100 Kerin O'Keefe

92/100 Wines Critic, Raffaele Vecchione

92/100 James Suckling

91/100 Wine Spectator

89/100 Galloni Vinous

**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)