

## Barolo Ludo Docg

Vino di gran classe che esprime le caratteristiche delle singole sottozone da cui provengono le uve che lo compongono, in particolare la potenza di Bussia (in Monforte D'Alba) addolcita dall'eleganza di Cannubi (in Barolo) in un perfetto equilibrio garantito da Terlo (Comune di Barolo). 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, fino a 20 anni nelle migliori annate.

La prima produzione è stata di circa 25.000 bottiglie.

### *I vigneti*

**Zona:** Comune di Barolo, Monforte D'Alba (Cuneo)

**Sottozona:** Cannubi 220 m. (Barolo); Terlo 310 m. (Barolo); Bussia 300 m. (Monforte D'Alba)

**Terreno:** marnoso-calcareo

**Esposizione:** Sud/Sud-Est

**Anno di impianto:** dal 1967 al 2002

**Resa media per Ha:** 70 q.li

### *La vinificazione*

In vinificatori d'acciaio, con controllo della temperatura di fermentazione (30-32°C), con macerazione post fermentazione, e svinatura dopo 22-25 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Trenta mesi di maturazione in botti di rovere, quindi un lungo riposo in bottiglia per completare l'affinamento.



**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)