

## Barolo Docg Ludo

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). Con l'annata 2017 verranno utilizzate anche le uve provenienti da Monvigliero (in Verduno). 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 11.000 bottiglie.

### *I vitigni*

**Varietà:** Nebbiolo

**Portainnesto:** 420 A

**Densità:** 4800 viti/Ha

**Sistema di allevamento:** Guyot

### *I vigneti*

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

**Sottozona:** Cannubi 220 m. (Barolo); Terlo 310 m. (Barolo); Bussia 300 m. (Monforte D'Alba); Monvigliero 350 m. (Verduno)

**Terreno:** marnoso-calcareo

**Esposizione:** Sud/Sud-Est

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

### *La vinificazione*

In vinificatori di acciaio e cemento con controllo della temperatura di fermentazione (30-32°C), macerazione post fermentazione, e svinatura dopo 22-25 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Un lungo periodo di maturazione in contritori in legno di rovere, quindi un successivo periodo di permanenza in bottiglia per completarne 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)