

Barolo Docg Bussia

Annata 2015

Denominazione: Barolo Docg

Varietà: Nebbiolo

Andamento stagionale: Il 2015 è iniziato con un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate che hanno consentito un ottimo approvvigionamento idrico dei terreni. Questo fattore unito ad una primavera con temperature miti sin dal mese di febbraio ha consentito un anticipo del ciclo vegetativo che si è poi mantenuto nel proseguo dell'annata. Il germogliamento è stato regolare ed anticipato rispetto al 2014 e la fioritura che è iniziata verso la metà del mese di maggio.

La stagione è proseguita con un susseguirsi di precipitazioni tra la fine del mese di maggio e la prima decade di giugno. Dalla seconda metà di giugno e per tutto il mese di luglio le piogge sono state assenti e le temperature si sono stabilizzate su valori massimi sopra la media, abbondantemente sopra i 30°C. Il caldo non ha però causato nessun fenomeno di stress ai vigneti grazie alle abbondanti riserve idriche accumulate nei primi mesi dell'anno.

Dal punto di vista quantitativo si sono viste, mediamente, produzioni nella norma, questo ha consentito di intervenire con diradamenti mirati ed oculati. Particolare attenzione quest'anno si è dovuta prestare alla gestione della chioma in vigneto: vista l'abbondante quantità di irraggiamento solare, si è dovuto procedere con molta cautela per non scoprire troppo i grappoli e non avere danni dovuti a scottature. Possiamo archiviare l'annata come una delle migliori degli ultimi anni.

Il Nebbiolo infatti è arrivato a maturazione in modo perfetto: nella seconda parte dell'estate si è notato un andamento climatico tale da consentire un ottimo accumulo di polifenoli. In sede di controllo analitico, emerge un'eccellente qualità dei tannini che garantiranno certamente vini strutturati eleganti e longevi.



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

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



La gradazione zuccherina si attesta su valori medi potenziali attorno a 14 – 14,5 % vol mentre l'acidità è ideale per il nebbiolo.

In generale possiamo affermare senza alcun dubbio, visto anche il grande equilibrio manifestato dai dati di maturazione, che ci sono tutti i presupposti per una grande annata, da ricordare, come poche altre nella storia.

Periodo della vendemmia: 9 Ottobre 2015

Periodo di imbottigliamento: 12 Giugno 2018

Note di degustazione: Dal sapore intenso con tannini amabili ed avvolgenti, l'eleganza del Bussia non rinuncia a corposità e struttura.

Gradazione alcolica 14,50 % vol.

Acidità 5,5 g/l .

Bottiglie prodotte (0.75 l): 7.021

Riconoscimenti

2 Bicchieri Gambero Rosso

4 Stelle Vini Veronelli

94/ The Wine Advocate

93/100 Wine Spectator

93/100 James Suckling

94/100 Wine Enthusiast

96/100 Decanter

94/100 Galloni Vinous

95/100 Falstaff

17/20 Jancis Robinson

Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc

12063 Dogliani (Cn) Italia

Tel. +39 0173 70191

www.poderieinaudi.com