

Barolo Docg Bussia

Annata 2016

Denominazione: Barolo Docg

Varietà: Nebbiolo

Andamento stagionale: La vendemmia 2016 si è manifestata come una delle più lunghe degli ultimi anni. Il mese di gennaio e la prima parte di febbraio sono stati caratterizzati da temperature miti e scarse precipitazioni. Una discreta riserva idrica è stata fornita in primavera, quando le temperature sono scese e le precipitazioni sono state copiose. Il freddo ha quindi generato una ripresa vegetativa tardiva rispetto al 2015. L'estate è cominciata tardivamente ma si è protratta fino a fine settembre, mentre gli eventi grandinigeni non hanno causato ingenti anni.

In tutti i casi si è arrivati senza problemi ad una maturazione completa sia dal punto di vista tecnologico che fenologico, come dimostra la bassa quantità di acido malico, indicatore di maturazione. Il ritardo nello sviluppo percepibile nella prima parte dell'anno è stato colmato nei mesi di agosto e settembre (specie nella sua seconda parte).

E' prevedibile attendersi Baroli caratterizzati da un ottimo equilibrio con aromi importanti e una struttura molto fine, con spesso gradazioni alcoliche meno elevate rispetto al 2015. Si prospetta un'annata incredibile.

Periodo della vendemmia: 17 Ottobre 2016

Periodo di imbottigliamento: 9 Luglio 2019



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

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



Note di degustazione: La particolare componente minerale del terroir di Bussia dona al vino grande struttura e colore intenso, tannini netti ed avvolgenti con un lungo e consistente retrogusto. Al profumo i sentori di frutti rossi come il lampone ed il melograno molto maturo ben si amalgamano con note speziate e balsamiche.

Gradazione alcolica 14,5 % vol.

Acidità 5,55 g/l.

Zuccheri (glucosio + fruttosio): 0.70 g/l

Bottiglie prodotte (0.75 l): 7.530

Riconoscimenti

17,5+/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