

Barolo Docg Bussia

Annata 2019

Denominazione: Barolo Docg

Varietà: Nebbiolo

Andamento stagionale: L'annata 2019 è stata caratterizzata da una lunga stagione invernale, che ha portato un leggero ritardo della stagione primaverile. Nonostante ciò la ripresa vegetativa è stata regolare grazie alle abbondanti piogge. Le temperature elevate dei mesi estivi hanno creato le condizioni per un rapido sviluppo vegetativo. Le operazioni di raccolta sono iniziate nella metà del mese di Settembre per gli uvaggi di Dolcetto, a seguire Barbera e Nebbiolo, con un lieve calo di produzione a beneficio della qualità e dell'equilibrio. Il Nebbiolo è stato vendemmiato nella seconda parte del mese di ottobre e anche i suoi parametri analitici si presentano "classici", ovvero buon tenore zuccherino e ottimo quadro polifenolico adatto ad assicurare vini di struttura con potenziali di invecchiamento molto alti. In conclusione l'annata 2019 può essere definita tradizionale, con una produzione di qualità nonostante il lieve calo quantitativo rispetto all'anno precedente.

Gradazione alcolica: 14.5 %

Acidità totale: 6.09 g/l

Zuccheri (glucosio + fruttosio): 0.71 g/l

Periodo della vendemmia: 18 Ottobre 2019

Periodo di imbottigliamento: 26 Luglio 2022



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.

Bottiglie prodotte (0.75 l): 10.606

Riconoscimenti

93/100 Wine Spectator
92/100 Gallons Vinous
95/100 Kerin O'Keefe
93/100 Wines Critic, Raffaele Vecchione

Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

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