

# Barolo Docg Vigna Terlo Costa Grimaldi

*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:** 11 e 12 Ottobre 2016

**Periodo di imbottigliamento:** 8 Luglio 2019



**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)



**Note di degustazione:** Frutto di un'accurata selezione nei vigneti di Terlo in Barolo.  
Vino dal profumo intenso ed espressivo con tannini setosi.

Gradazione alcolica 14,50 % vol.

Acidità 5,45 g/l.

Zuccheri (glucosio + fruttosio): 1,00 g/l.

*“Bel colore rosso granato con riflessi aranciati che rivela una discreta profondità. Il naso è espressivo con una decisa aromaticità che richiama le spezie orientali, le amarene mature, la noce ed una bella nota floreale di viola.*

*Frutto di una lunga macerazione di 20 giorni, è un vino pieno e voluminoso che si rivela con forza e determinazione. Ha uno stile tenace e solido, con dei tannini densi e compatti che denotano la piacevole astringenza che ci si attende dai Baroli caratteristici. Prodotto nella vigna Costa Grimaldi in località Terlo a Barolo, è un vino dalla forte personalità che saprà sedurre i palati più raffinati e dare emozioni gustative.*

*Si potrà apprezzare nella sua pienezza tra il 2023 ed il 2030, avendo cura di utilizzare dei bicchieri che ne permettano la giusta ossigenazione. Si abbina alla cucina tradizionale del tartufo ed alle carni più pregiate, inclusa la selvaggina”.*

*(Dogliani, Giugno 2017 – Paolo Basso – “Miglior Sommelier del Mondo” nel 2013)*

**Bottiglie prodotte:** 9.333

## *Riconoscimenti*

2 Bicchieri Gambero Rosso

Tre Stelle Vini Veronelli

3 Viti Ais

94/100 Wine Spectator

94/100 James Suckling

93/100 Wine Enthusiast

91/100 Galloni Vinous

92/100 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](http://www.poderieinaudi.com)