

# Barolo Docg Terlo Vigna Costa Grimaldi

*Annata 2018*

**Denominazione:** Barolo Docg

**Varietà:** Nebbiolo

**Andamento stagionale:** L'annata 2018 ha giovato di un inverno lungo e carico di precipitazioni: le temperature inferiori alla media degli ultimi anni, hanno permesso una ripresa vegetativa della vite lenta e graduale, senza gelate primaverili.

Grazie a precipitazioni frequenti e temperature non troppo elevate, fioritura e allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali, senza procedere ad alcun diradamento.

Le operazioni di raccolta sono iniziate a fine Agosto e da fine settembre ci siamo dedicati al Nebbiolo per Langhe Doc Nebbiolo, Barbaresco e Barolo. Il tenore alcolometrico non si è rivelato eccessivo; unito ad una buona acidità, inoltre, garantisce un'ottima resa aromatica.

Sia nell'area del Barolo che in quella del Barbaresco, le gradazioni zuccherine sono aumentate nell'ultimo periodo della stagione garantendo un'accelerazione della maturità fenolica: si è giunti al tempo di raccolta con maturità polifenolica eccellente acidità ideale. Abbiamo trovato in vigna grappoli in ottima salute grazie a un settembre ed un ottobre stabili e soleggiati. L'attesa ha premiato.

I vini ora risultano armonici, dall'incredibile intensità olfattiva e vocati all'invecchiamento.

Gradazione alcolica: 14.5 %

Acidità totale: 5.73 g/l

Zuccheri (glucosio + fruttosio): 0.52 g/l



**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)



**Periodo della vendemmia:** 19 Ottobre 2018

**Periodo di imbottigliamento:** 7 Luglio 2021

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

“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:** 6.440

### *Riconoscimenti*

93/100 James Suckling

92/100 Galloni Vinous

**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)