

# Barolo Docg Monvigliero

*Annata 2020*

**Denominazione:** Barolo Docg

**Varietà:** Nebbiolo

**Andamento stagionale:** L'annata duemilaventi è iniziata all'insegna di un inverno senza particolari criticità, caratterizzato da temperature miti e poche precipitazioni, specialmente a carattere nevoso. La prima parte della primavera è stata relativamente asciutta e soleggiata, garantendo una ripresa vegetativa omogenea che è iniziata alla fine del mese di febbraio e si è conclusa, per le varietà più tardive, verso la seconda metà di marzo. I mesi di marzo ed aprile sono trascorsi all'insegna del bel tempo e delle temperature miti, con scarse precipitazioni. Durante il mese di maggio il clima instabile ha fatto registrare un numero considerevole di giorni piovosi, situazione che si è protratta fino a giugno inoltrato. In generale l'andamento climatico è stato ideale. La vendemmia si è aperta con i vitigni a bacca bianca all'inizio di settembre con circa una settimana di anticipo rispetto alla media storica. I valori delle gradazioni zuccherine ed i livelli di acidità si sono rivelati mediamente più contenuti rispetto al passato, ma si sono mantenuti stabili nella vinificazione garantendo così un estremo equilibrio tra le due componenti, risultato fondamentali per questa tipologia di vini. Le operazioni di raccolta sono proseguite con il Dolcetto che, pur risentendo in alcune zone del calo delle temperature dell'inizio di settembre con conseguente rallentamento negli accumuli zuccherini e ritardo della data di raccolta, ha dato vita a vini con profumi elegantissimi. Per quanto concerne i vitigni a ciclo più lungo come Barbera e Nebbiolo si è da subito avuta la sensazione di un'annata precoce vista l'invasatura avvenuta tra l'inizio e la metà del mese di agosto. Successivamente il calo delle temperature ha determinato un rallentamento temporaneo della maturazione che è poi ripresa in modo esponenziale nella seconda parte del mese di settembre.



**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)



In particolare il Barbera ha da subito messo in evidenza ottimi parametri nei controlli analitici con tenori zuccherini e di acidità eccellenti. Il Nebbiolo si è presentato alla raccolta in condizioni ottimali: le temperature notturne non eccessive hanno portato ad un rapido accumulo di polifenoli che si attestavano già su valori ottimi attorno alla metà di settembre. La crescita non è stata esponenziale ma costante così da arrivare a maturazione tecnologica, ovvero al tenore di zuccheri ottimale, tra la fine del mese di settembre e l'inizio del mese di ottobre. Anche dal punto di vista delle acidità sia il Nebbiolo che il Barbera non hanno avuto quel calo tipico delle annate calde caratterizzate da un ciclo abbastanza breve. Questo effetto può essere dovuto al vigore vegetativo iniziale causato dalla dotazione idrica abbondante con la quale è iniziata l'estate e che ha consentito alle viti di sviluppare al meglio la fisiologia produttiva. In conclusione possiamo affermare, anche sulla base dei dati messi in evidenza dall'attività di monitoraggio della maturazione delle uve, di essere di fronte ad un'ottima annata, con punte di eccellenza specialmente sui vini da medio lungo invecchiamento che presentano caratteristiche ideali per raggiungere obiettivi enologici importati.

Gradazione alcolica: 14.5 %

Acidità totale: 5.82 g/l

Zuccheri (glucosio + fruttosio): 0.72 g/l.

**Periodo della vendemmia:** 12 Ottobre 2020

**Periodo di imbottigliamento:** 19 Maggio 2023

**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 (0.75 l):** 9.340

### *Riconoscimenti*

94/100 Kerin O'Keefe

95/100 Wines Critic, Raffaele Vecchione

93/100 Galloni Vinous / James Suckling

92/100 Wine Spectator

**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)