

## Barolo Docg Cannubi

*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 Ottobre 2016

**Periodo di imbottigliamento:** 3 Luglio 2019

**Note di degustazione:** Vino di gran classe che esprime l'eleganza propria del terroir di "Cannubi" a Barolo, ricco di struttura, intenso, misterioso e potente.

Gradazione alcolica 14,50 % vol.

Acidità 5,35 g/l.

Zuccheri (glucosio + fruttosio): 0.70 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)



**P O D E R I**  
**LUIGI EINAUDI**

*“Prodotto nel famoso vigneto Cannubi a Barolo, si presenta con il tipico colore rosso granato con riflessi aranciati. Bel naso espressivo con note balsamiche e di spezie dolci, la cui complessità è poi assicurata da aromi delicati di more e fragole di bosco, menta e viola.*

*L'ingresso al palato è eclatante, solido e compatto, seguito da una struttura morbida e raffinata che si trasforma verso uno stile più slanciato e discreto nel finale, dove si incontrano tannini raffinati e moderatamente astringenti. Il suolo di marne grigio-biancastre dei Cannubi ha conferito al vino grande eleganza ed una piacevole nota minerale.*

*È un vino che rivela un carattere aperto e che riunisce discrezione, classe e raffinatezza, espressione di un terreno riconosciuto storicamente per le sue qualità.*

*Benché di facile interpretazione si potrà incominciare a bere già nel 2020, ha una buona capacità di invecchiamento che lo porterà senza problemi fino al 2030.*

*Si addice ad una cucina raffinata orientata a piatti gustosi ed arricchiti dal tartufo ed alle carni rosse nobili con cotture lente”.*

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

**Bottiglie prodotte (0.75 l):** 10.668

### *Riconoscimenti*

3 Bicchieri Gambero Rosso  
93/100 Vini Veronelli  
Quattro Viti Ais  
93/ The Wine Advocate  
94/100 Wine Spectator  
96/100 James Suckling  
96/100 Wine Enthusiast  
96/100 Decanter  
94/100 Galloni Vinous  
95/100 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)