

Barolo Docg Ludo

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: 5.54 g/l

Zuccheri (glucosio + fruttosio): 0.98 g/l.



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

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



Periodo della vendemmia: 15 Ottobre 2018

Periodo di imbottigliamento: 26 Luglio 2021

Note di degustazione: Vino di gran classe che esprime le caratteristiche delle singole sottozone da cui provengono le uve che lo compongono, in particolare la potenza di Bussia (in Monforte d'Alba) addolcita dall'eleganza di Cannubi (in Barolo) in un perfetto equilibrio garantito da Terlo (Comune di Barolo). Con l'annata 2017 sono state utilizzate anche le uve provenienti da Monvigliero (in Verduno). Di un brillante colore rosso granato cui il tempo dona lievi tonalità ambrate, esuberante nei profumi di frutto e spezie, di grande corpo, sapore pieno e vellutato, con lungo finale di goudron e spezie. La caratteristica tannicità assicura lunga tenuta in bottiglia.

Bottiglie prodotte (0.75 l): 34.337

Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

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