



PODERI
LUIGI EINAUDI

CASA FONDATA
NEL 1897

Barolo DOCG Ludo

Il Barolo Docg “Ludo” rappresenta il nostro Barolo classico, un vino di gran classe ottenuto dalle uve di Nebbiolo provenienti dalle particelle più giovani. Il nome ricorre spesso tra i membri della famiglia Einaudi, ed evoca l’idea di “giocare” con i vari appezzamenti ubicati sulle diverse colline della zona di produzione della Denominazione, e coinvolte nel processo produttivo di questa referenza. 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, fino a 20 anni nelle migliori annate.

La produzione annua è di circa 30.000 bottiglie (variabile a seconda dell’annata che si considera).

I vitigni

Varietà: Nebbiolo

Portainnesto: 420 A

Densità: 4800 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I vigneti

Zona: Comune di Barolo, Monforte d’Alba, Verduno (Cuneo)

Terreno: Marnoso-calcareo

Esposizione: Sud/Sud-Est

Anno di impianto: dal 1967 al 2002

La vinificazione

In vinificatori di acciaio e cemento con controllo della temperatura di fermentazione (30–32°C), macerazione post fermentazione, e svinatura dopo 22–25 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Un lungo periodo di maturazione in contenitori in legno di rovere, quindi un successivo periodo di permanenza in bottiglia per completarne l’affinamento.



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

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