

Barolo DOCG "Costa Grimaldi" - Poderi Luigi Einaudi



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Comune di Barolo (Cuneo)
- Vitigno: Nebbiolo 100%
- Tipo di terreno: Marnoso-calcareo
- Sistema di allevamento: Guyot
- Resa: 4800 viti/Ha
- Vinificazione: In vinificatori di acciaio e cemento, con controllo della temperatura di fermentazione (30° C-32°C), con macerazione post-fermentazione, svinatura dopo 22/25 giorni, travasi e malolattica completati con il mantenimento della temperatura. Maturazione in botti di rovere per molti mesi e lungo affinamento in bottiglia.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino scuro
- Profumo: Note di fiori passiti e sentori delicati di frutta matura, anguria, tamarindo e scorza d'arancia
- Gusto: Una traccia speziata apre ad un assaggio teso, ampio, elegante, dalla trama tannica ricca.