

Barolo DOCG Monvigliero

Questo Barolo viene presentato per la prima volta con l'annata 2018, e nasce dalla Vigna di Monvigliero in Verduno. Una sottozona che gode di meno notorietà rispetto ad altri Comuni, ma che sa donare ai vini grande espressione e tipicità. Un vino che presenta tannini netti ed avvolgenti con un lungo e consistente retrogusto.

Al profumo si percepiscono aromi floreali e frutti rossi, ben amalgamati con essenze e spezie.

La produzione annua è di 8.600 bottiglie.

I vitigni

Varietà: Nebbiolo

Portainnesto: 420 A

Densità: 4800 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I vigneti

Zona: Comune di Verduno (Cuneo)

Sottozona: Monvigliero, 220-310 m.

Terreno: ricco di calcare e gesso

Esposizione: Sud-Est/Sud-Ovest

Area vitata: 1,50 Ha

Anno di impianto: 1969/1980

Resa media per Ha: 70-80 q.li

La vinificazione

In vinificatori di cemento, con controllo della temperatura di fermentazione (27/30°C circa), con macerazione post fermentazione, e svinatura dopo 22-25 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Un lungo periodo di maturazione in botti di rovere di grandi dimensioni, e successivo riposo in bottiglia ne completano l'affinamento.



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc

12063 Dogliani (Cn) Italia

Tel. +39 0173 70191

www.poderieinaudi.com