

PODERI LUIGI EINAUDI



Dolcetto di Dogliani doc

Nasce dai vigneti Einaudi posti sui bricchi di S. Luigi, S. Lucia e Madonna delle Grazie in Dogliani. Tradizionale vino che nel doglianese raggiunge la sua massima espressione, rosso rubino con profumi fruttati, sapori freschi di piccolo frutto rosso, ammandorlato nel finale. Otto mesi di maturazione in vasche di acciaio e due mesi in vetro ne completano l'affinamento. La produzione conta circa 110.000 bottiglie all'anno.

I vitigni

Varietà: Dolcetto

Portainnesto: 420 A

Densità: 4500 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I vigneti

Zona: Comune di Dogliani(Cuneo)

Sottozona: Frazione S.Giacomo, 350 m.

Terreno: marnoso-argilloso-calcareo

Esposizione: Sud-Est/Sud/Sud-Ovest

Area vitata: 5,62 Ha

Anno di impianto: 1941-1990

Zona: Comune di Dogliani(Cuneo)

Sottozona: Frazione S.Giacomo, 350 m.

Terreno: marnoso-argilloso-calcareo

Esposizione: Sud-Est/Sud/Sud-Ovest

Area vitata: 8,40 Ha

Anno di impianto: 1956/1984/2001

Resa media per Ha: 70 q.li

La Vinificazione

In vinificatori d'acciaio, con controllo della temperatura di fermentazione (28°C), svinatura dopo 4-5 giorni, travasi e malolattica indotta e completata con il mantenimento della temperatura. Numerosi travasi durante la maturazione in vasche d'acciaio, imbottigliamento fine primavera, rilascio in estate.