



PODERI
LUIGI EINAUDI



Dogliani

"Vigna Tecc" docg

Con l'annata 2005 nasce la DOCG Dogliani, risultato di un lungo percorso di crescita della zona e dei produttori che ha portato il Dolcetto ad assumere maggior complessità e ricchezza, dimostrando una notevole tenuta nel tempo. Il nuovo disciplinare impone un invecchiamento minimo di un anno.

Grande vino da medio invecchiamento, di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, di profumo fresco ricco in sentori di frutta, di gran corpo con intensi sapori di sottobosco e gradevolmente tannico, livemente amandorlato nel finale. Ha le stesse caratteristiche di base del Dolcetto DOC, esaltate dalla vinificazione separata di uve che provengono da un assemblaggio bilanciato di dolcetti dei più vecchi vigneti di proprietà dell'azienda agricola Einaudi, posti sui "sori" di Madonna delle Grazie e San Giacomo in Dogliani. Di sapore asciutto e moderata acidità, dopo un anno di maturazione in acciaio e due mesi di affinamento in vetro ha buon corpo e gusto pieno che finisce in un lungo amandorlato che denota tutta la sua tipicità. Le bottiglie annue prodotte sono circa 18.000.

I vigneti

Zona: Comune di Barolo (Cuneo)

Sottozona: Madonna delle Grazie, Frazione Borgata Gombe, 380 m.

Terreno: marnoso-calcareo

Esposizione: Sud/Sud-Ovest

Area vitata: 4,5 Ha

Anno di impianto: 1937/1988

La Vinificazione

In vinificatori d'acciaio, con controllo della temperatura di fermentazione (28°C), svinatura dopo 6-8 giorni, travasi e malolattica indotta e completata con il mantenimento della temperatura. Numerosi travasi durante la maturazione in vasche d'acciaio, imbottigliamento a fine anno, rilascio in febbraio/marzo del secondo anno.