

PODERI LUIGI EINAUDI



Dogliani "I filari" docg

Frutto di una selezione di uve provenienti dai migliori filari delle vigne Einaudi in Dogliani rappresenta una diversa interpretazione di un vino che la tradizione vuole sia degustato 'giovane' e che invece si esprime al meglio al suo terzo anno di vita. Vino di colore rosso rubino carico tendente al violaceo, di profumo fresco ricco in sentori di frutta, di corpo potente e strutturato con intensi sapori di frutto rosso, tannini bilanciati ed eleganti, speziato ed avvolgente in un lungo e persistente finale. La produzione è di 2.500 bottiglie ad 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 Borgata Gombe, 385 m.

Terreno: marnoso-calcareo

Esposizione: Sud/Sud-Ovest

Area vitata: 0,4 Ha

Anno di impianto: 1937/1981

La Vinificazione

Vinificato in 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, passaggio in legno di rovere per 8 mesi, imbottigliamento a fine anno, rilascio in febbraio/marzo del secondo anno.

PODERI LUIGI EINAUDI • Borgata Gombe 31 - 12063 - Dogliani (Cn) - Italia

Tel. +39.0173.70191 - Fax +39.0173.742017 - info@poderieinaudi.com - www.poderieinaudi.com