

PODERI
LUIGI EINAUDI



Langhe Rosso "Luigi Einaudi" doc

Grande da invecchiamento di colore rosso granato intenso, profumo avvolgente ricco in sentori di prugna cotta e ribes nero con fondo di vaniglia, di buon corpo e ricca struttura tannica, morbido con intensi sapori di frutta e tannini bilanciati ed eleganti, leggere spezie nel finale che dichiara la componente "piemontese".
Proviene da uve cabernet, merlot, barbera e nebbiolo coltivate dall'azienda agricola Einaudi in Barolo e Dogliani. Le bottiglie prodotte sono circa 4.500 ogni anno.

I vigneti

Zona: Comune di Dogliani (CN)
Sottozona: Frazione San Giacomo, 350 m.
Terreno: marnoso-argilloso-calcareo
Esposizione: Sud/Sud-Ovest
Merlot: 2 cloni su SO4
Area vitata: 0,4 Ha
Anno di impianto: 1992
Densità: 4600 viti/Ha

Zona: Comune di Dogliani (CN)
Sottozona: Frazione San Luigi, 370 m.
Terreno: marnoso-argilloso-calcareo
Esposizione: Sud/Sud-Est
Barbera: su 420 A
Area vitata: 1,38 Ha
Anno di impianto: 1963/1999
Cabernet: 3 cloni su SO4
Area vitata: 0,65 Ha
Anno di impianto: 1992
Densità: 4600 viti/Ha
Resa media per Ha: 55/60 q.li

