



PODERI LUIGI EINAUDI



Barbera Piemonte doc

Delle uve barbera delle vigne Einaudi a San Luigi e San Giacomo in Dogliani nasce questo vino di gran carattere di colore rosso rubino con riflessi granata, di profumi intensi e maturi, di buon corpo e fresco sapore di frutto rosso, ingentilito dai tannini del legno che lo rendono morbido e complesso. Dodici mesi di maturazione in piccole botti e qualche mese in vetro ne completano l'affinamento. La produzione annua è di circa 14.000 bottiglie.

I vitigni

Varietà: Barbera
Portainnesto: 420 A/S 04
Densità: 4500 viti/Ha
Sistema di allevamento: Guyot

I vigneti

Zona: Comune di Dogliani (Cuneo)
Sottozona: Frazione San Giacomo, 350 m.
Terreno: marnoso-argilloso-calcareo
Esposizione: Sud/Sud-Ovest
Area vitata: 0,69 Ha
Anno di impianto: 1997/2004

Zona: Comune di Dogliani (Cuneo)
Sottozona: Frazione San Luigi, 380 m.
Terreno: marnoso-argilloso-calcareo
Esposizione: Sud/Sud-Est
Area vitata: 1,51 Ha
Anno di impianto: 1983/1999
Resa media per Ha: 60/65 q.li

La Vinificazione

Vinificato in acciaio, con controllo della temperatura di fermentazione (30°C), svinatura dopo 8 giorni circa, travasi e malolattica indotta e completata con il mantenimento della temperatura.