



# PODERI LUIGI EINAUDI

Duemilavini edizione 2010

Borgata Gombe, 31/32 - 12063 Dogliani (CN) - Tel. 0173 70191  
Fax 0173 742017 - www.poderieinaudi.com - info@poderieinaudi.com

**Anno di fondazione:** 1897 - **Proprietà:** Paola e Roberta Einaudi  
**Fa il vino:** Lorenzo Raimondi e Beppe Caviola - **Bottiglie prodotte:** 220.000  
**Ettari vitati di proprietà:** 50 - **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Barbara Pansa o Lorenzo Raimondi  
**Come arrivarci:** dalla A21, uscita Asti est, direzione Alba-Barolo, quindi Dogliani.

*Numeri alti sotto tutti i punti di vista per una delle migliori e storiche aziende piemontesi, non solo un'ampia gamma di vini con produzioni significative, ma anche riconoscimenti di tutto riguardo e costanti nel tempo. Non c'è il Cinque Grappoli quest'anno, ma giudizi molto alti per tutti i vini, sempre molto significativi e di grande bevibilità. Terreni marnosi-calcarei, età delle vigne a volte sorprendenti per longevità e qualità, altitudini di poco inferiori ai 400 metri e rese basse sono la solida base per un lavoro in cantina sempre molto accurato.*

#### BAROLO COSTA GRIMALDI 2005



**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 40 - **Bottiglie:** 5.800  
- Vino dalla personalità autorevole, naso di ciliegia, pesca, ribes, chiodi di garofano e cioccolato, sottofondo balsamico e di erbe aromatiche. Strutturato e avvolgente, caldo, con freschezza decisa, tannini pregevoli e bell'equilibrio fino al lungo finale croccante di ribes e ciliegia. Barrique e botti grandi. Petto d'anatra al foie gras.

**BAROLO NEI CANNUBI 2005** - Nebbiolo 100% - € 48 - Classico e importante naso da Nebbiolo; viola, ciliegia, pesca, sottobosco, balsamico e speziato, anche con note di mandorla e fiori secchi. Decisa e precisa la fase gustativa, fresco e sapido, mostra struttura, equilibrio e tannini precisi, fitti e succosi. Lungo e appagante. Barrique e botti grandi. Stinco di capriolo ai mirtilli.

#### DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE I FILARI 2007 - € 14



Bel naso intenso e odoroso: ribes e susina duettano con rosa rossa, iris e ciclamino, attorno una giostra di zenzero e cannella. Bocca piena, rotonda, equilibrata. Lungo e succoso il finale, minerale e di frutta rossa. Inox e botti grandi. Tortelli di anatra.

**PIEMONTE BARBERA 2007** - € 14 - Intenso di amarena, fiori di campo, china e leggera tostatura di cacao. Bocca fresca, rotonda e calda, di frutta rossa e spezie. Lungo finale ciliegioso e speziato. Barrique. Tacchino ripieno.

#### DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE VIGNA TECC 2007 - € 12



Consistente. Intensamente fruttato, con striscia balsamica e di erbe aromatiche. Bocca fresca e dolce, con tannini decisi, finale fruttato e sapido. Inox. Castelmagno.

#### LANGHE NEBBIOLO 2007 - € 12 - Profumi intensi e appaganti di



ciliegia, mora, ciclamino, violetta, pepe bianco e alloro. Bocca calda ma di buona freschezza, tannini ben presenti, finale lungo e balsamico. Barrique. Agnolotti.

**BAROLO TERLO 2005** - Nebbiolo - € 32 - Frutta rossa matura, fiori secchi, anice e una nota eterea. Palato caldo e tannico, sensazione tostata. Finale ammandorlato e di frutta rossa in confettura. Barrique e botti grandi. Ossobuco.

**DOLCETTO DI DOGLIANI 2008** - € 8,50 - Espresso, intenso, naso di amarena e piccoli frutti rossi, poi delicato floreale e scia mentolata. Sorso molto piacevole, fresco e tannico, finale sapido e fruttato. Acciaio. Vellutata di porcini.

#### DOGLIANI I FILARI 2006

5 Grappoli/09

