



# PODERI LUIGI EINAUDI

Bibenda - Vini d'Italia  
2015

## PODERI LUIGI EINAUDI 7 {5}

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

**Anno di fondazione:** 1897  
**Proprietà:** Matteo Sardagna  
**Fa il vino:** Lorenzo Raimondi  
**Bottiglie prodotte:** 250.000 Ettari vitati di proprietà: 52  
**Vendita diretta:** si **Visite all'azienda:** su prenotazione  
**Come arrivarci:** dalla A21, uscita Asti est, direzione Alba-Barolo, quindi Dogliani.



"Amare la terra, resa feconda dal sudore degli uomini che la lavorano", così parlava Luigi Einaudi della sua campagna. Economista, professore, Presidente della Repubblica Italiana eletto nel 1948, ma soprattutto uomo dall'animo nobile, vicino ai suoi concittadini. Legato indissolubilmente alle sue radici, fu capace di realizzare, partendo dalla casa materna a Dogliani nel 1897 e fino alla sua morte nel 1961, un'azienda agricola modello, con vigneti nelle migliori zone di Dogliani, Barolo e Barbaresco. Oggi, i Poderi Luigi Einaudi vengono gestiti dagli eredi di famiglia, con la collaborazione dell'enologo Lorenzo Raimondi; la cantina che imbottigliava Dolcetto già negli anni Venti, è stata completamente rimodernata. La tenuta è composta oltre alla cascina settecentesca di San Giacomo, dimora storica del Presidente, da altre 12 cascine collocate in prossimità dei vari vigneti e di un Relais, simbiosi perfetta tra magia del luogo e charme d'ospitalità.

### BAROLO CANNUBI 2010

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 50 | Bottiglie: 12.600 | Granato. Elegantissima interpretazione del Cru Cannubi, espressione minerale con sfumature ferrose. Al gusto regala un tannino carnoso, scalpitante, con carattere in crescita. Grande piacevolezza finale, con ritorni di china, grafite e agrumi. 48 mesi tra botte piccola e grande. Tartare di fassona piemontese.

### BAROLO TERLO 2010

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 33 | Bottiglie: 13.300 | Originale personalità marina con scia iodata e vegetale. Profumi di alghe e salamoia uniti a nuance minerali. Bocca austera, equilibrata, fresca acidità, tannini maturi e chiusura gradevole. 4 anni tra botte piccola e grande. Peperoni ripieni.

### BAROLO TERLO VIGNA COSTA GRIMALDI 2010

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 45 | Bottiglie: 9.300 | Granato fitto. Profumi di pepe e chiodi di garofano poi linee balsamiche e mentolate. Alcol in evidenza. Tannino fine, balsamico anche in bocca con ritorni di liquirizia e chiusura fumé. 4 anni tra botte piccola e grande. Filetto in crosta.

### LANGHE NEBBIOLO 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 14 | Bottiglie: 16.600 | Granato trasparente. Ampio, ferreo, viole, rose canine, ribes e visciole. Assaggio lungo e corposo, bella freschezza, con tannini decisi. Un anno per metà in botte piccola e metà in botte grande. Pizza alla parmigiana.

### LANGHE ROSSO LUIGI EINAUDI 2010

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 30%, Cabernet 30%, Merlot 20%, Barbera 20% | Gr. 14,5% | € 28 | Bottiglie: 4.500 | Rubino scuro. Austero al naso, balsamico con note di humus. Tannino astringente, corpo morbido, persistente chiude con note mentolate. 18 mesi in barrique. Cannelloni di carne.

### DOGLIANI SUPERIORE VIGNA TECC 2012

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Dolcetto 100% | Gr. 14,5% | € 14 | Bottiglie: 19.300 | Vino profondo, tannino accennato, sostanza sapida quasi pungente. 14 mesi botte grande. Quiche di porri e cipolle.

### DOGLIANI 2013

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Dolcetto 100% | Gr. 13,5% | € 9 | Bottiglie: 153.000 | Marasche e ciliegie croccanti, rosmarino. Completo, trama tannica fine e acidità sferzante. Acciaio. Bigné salati alla ricotta.

# BIBENDA

VINI D'ITALIA  
GRAPPE E RISTORANTI  
L'ORCHESTRA ITALIANA



2015