

Borgata Gombe, 31/32 - Cascina Tecc - 12063 Dogliani CN

Tel. 0173 70191 - Fax 0173 742017

www.poderieinaudi.com - info@poderieinaudi.com

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

Degustare i vini che escono dalle cantine dei Poderi Einaudi significa immergersi in un pezzo di storia, non solo enologica. Fu proprio Luigi Einaudi nel 1897 - quando appena ventitreenne probabilmente non immaginava nemmeno che 51 anni dopo sarebbe stato chiamato a guidare la Repubblica Italiana - ad acquistare la cascina San Giacomo a Dogliani e a iniziare a imbottigliare il Dolcetto. Nonostante gli impegni politici il Presidente Einaudi non mancò mai una vendemmia, contagiando con la sua passione e il suo esempio i suoi eredi, che hanno continuato a espandere l'azienda con investimenti e acquisizioni, sino a raggiungere gli attuali 52 ettari e al quarto di milione di bottiglie. Qualità come sempre elevatissima, sia per i Barolo sia per i Dogliani. Vini che riflettono a tutto tondo il territorio, precisi, di carattere e con un rigore tutto piemontese. Siamo sicuri sarebbero piaciuti al Presidente, che se fosse vissuto ai nostri giorni avrebbe voluto ritrovare lo stesso rigore e la stessa integrità in una classe politica a cui avrebbe molto, moltissimo da insegnare.

**BAROLO TERLO 2009**

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 35 | Bottiglie: 11.500 | Un anno in barrique, 18 mesi in botte grande. Tapulone.

**BAROLO CANNUBI 2009**

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 52 | Bottiglie: 12.700 | 18 mesi in barrique e 12 in botte grande. Petto d'anatra ai lamponi.

**DOGLIANI SUPERIORE VIGNA TECC 2011**

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Dolcetto 100% | Gr. 14,5% | € 14 | Bottiglie: 27.300 | Acciaio e botte da 50 hl. Plin al sugo d'arrosto.

**DOGLIANI 2012**

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Dolcetto 100% | Gr. 13,5% | € 9,50 | Bottiglie: 140.000 | Un anno in acciaio. Risotto ai fegatini.

**BAROLO COSTA GRIMALDI 2009**

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 45 | Bottiglie: 9.650 | Botte e barrique. Oca arrosto.

**LANGHE NEBBIOLO 2011**

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 13 | Bottiglie: 16.400 | Botte da 50 hl e barrique. Brasato di capocollo.

**LANGHE ROSSO LUIGI EINAUDI 2009**

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 33%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 20%, Barbera 17% | Gr. 14,5% | € 28 | Bottiglie: 4.680 | 14 mesi in barrique. Filetto al ribes.

**PIEMONTE BARBERA 2010**

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 14,5% | € 15 | Bottiglie: 15.300 | Barrique e botte grande. Riso salsiccia e uva.