

PODERI LUIGI EINAUDI

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.

50 ettari di vigneti, 220.000 bottiglie prodotte, proprietà a Dogliani, Barolo, Barbaresco: sono questi i numeri di una delle migliori e dinamiche aziende piemontesi. Fondata nel 1897 dal ventitreenne Luigi Einaudi, dal 1989 è condotta dalla nipote Paola e il figlio Matteo Sardagna, che con Giorgio Ruffo ha dato il via, rincorrendo il motto del Presidente "innovazione nel rispetto della tradizione", a un'importante opera di rifondazione e rilancio. Oggi, a lavori consolidati, il marchio Einaudi è più forte che mai, raggiungendo nella produzione livelli qualitativi costantemente di alto profilo. Per un nonnulla non giungono a traguardo gli splendidi Barolo del 2004 (il base a 32 euro!), ma i 5 Grappoli arrivano dal Dogliani i Filari, esemplare Dolcetto che unisce ricchezza a tipicità e che potrà aprire nuove strade per la valorizzazione di questo importante vitigno piemontese. Media punteggi molto elevata. Azienda da visitare, anche Bed & Breakfast.

DOGLIANI I FILARI 2006



Tipologia: Rosso Dogg - Uve: Dolcetto 100% - Gr. 14% - € 14 - **Bottiglie:** 1.500 - Dolcetto importante ed austero ma fortemente legato ai caratteri del vitigno. Ha note di frutta croccante, fiori, spezie, nuance balsamiche: mora, vaniglia, fiori di campo, susina. Al gusto si completa con struttura e dolce trama tannica, chiusura succosa e ritorni fruttati. 6 mesi di botte grande. Carrè di maiale con cavolo verza.

BAROLO COSTA GRIMALDI 2004



Tipologia: Rosso Dogg - Uve: Nebbiolo 100% - Gr. 14% - € 40 - **Bottiglie:** 5.800 - Naso esuberante, bocca austera e pregevole: ad un passo dalla vetta. L'impatto olfattivo è ciliegioso, erbaceo, ghiotto, con note di lampone, viola, fieno, erbe, anice, liquirizia. Al gusto esibisce importanza e mordente tannino, con dolce e precisa lunghezza. 12 mesi in barrique, 18 in botte grande. Tournedos alla senape in grani.

BAROLO NEI CANNUBI 2004



Tipologia: Rosso Dogg - Uve: Nebbiolo 100% - Gr. 14% - € 48 - **Bottiglie:** 12.300 - Un Cannubi dai profumi molto intensi, di grande impatto. Il naso è farcito di spezie e frutta rossa, timo, erbe, foglie secche, ciliegia, lampone in composta. Al gusto ottima struttura e notevole carica tannica, con chiusura senza cedimenti. 16 mesi in barrique, 14 in botte grande. Spezzatino di cervo.

DOGLIANI VIGNA TECC 2006

5 Grappoli/08

BAROLO 2004 - Nebbiolo 100% - € 32



Ottimo Barolo a prezzo conveniente. Bello ed accattivante il naso, fruttato, vegetale, speziato, con ciliegia, lampone in composta, camomilla, timo, liquirizia. Bocca di ottima massa e precisione tannica. 12 mesi in barrique, 18 in botte grande. Stinco di agnello al vino rosso.

DOGLIANI VIGNA TECC 2007 - € 12



Sempre al vertice della denominazione, naso di dolce e cremosa espressione, frutta rossa, sottobosco. Bocca importante e ricca di sostanza. Lieve e sfumata nel tannino. Acciaio. Raschera.

PIEMONTE BARBERA 2006 - € 14



Più elegante ed armonica che in passato. Naso caldo, polposo, farcito di erbe e frutta. Bocca sapida e lunga, di struttura salda, molto bevibile. Un punto fermo della cantina. Barrique. Noce di vitello.

LANGHE BIANCO VIGNA MEIRA 2007 - Pinot Grigio 100% - € 15



Forse la migliore versione di sempre. È un bianco importante con naso ampio, con note minerali, erbacee, floreali. Al gusto tanta morbidezza e lunghezza che soddisfano. Da provare. 5 mesi in barrique. Trota marinata.

LANGHE NEBBIOLO 2006 - € 12



Intenso, generoso, con toni olfattivi floreali e vegetali. Viola, erbe, timo, ciliegia. Al gusto stessa importanza: corpo robusto, tannino a iosa, finale corroborante. Barrique. Lombo di maiale.

DOLCETTO DI DOGLIANI 2007 - € 9



Anche se è il minore della gamma dei Dolcetto sorprende sempre per ricchezza olfattiva e precisione, succoso e cremoso come pochi altri. Bocca ordinata e puntuale. Provolone.

LANGHE ROSSO LUIGI EINAUDI 2005 - Nebbiolo 33%,



Cabernet Sauvignon 33%, Barbera 16%, Merlot 16% - € 27 - Colore scuro e brillante, naso profondo, di spezie, frutta nera, caffè. Bocca importante, sapida, giustamente tannica. Sempre un bel bicchiere. 14 mesi di barrique. Tortelli di patate.