



# PODERI LUIGI EINAUDI

Bibenda - Duemila Vini 2013

## PODERI LUIGI EINAUDI 5 {5}

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: si **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Lorenzo Raimondi **Come arrivarci:** dalla A21, uscita Asti est, direzione Alba-Barolo, quindi Dogliani.

Lo scorso anno, nell'ambito delle manifestazioni di "Italia 150", il Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano si è recato a Dogliani, a rendere omaggio alla tomba di Luigi Einaudi, personalità che si può indubbiamente considerare tra i massimi Padri della Patria. Basterebbe questo per evidenziare l'importanza di questa azienda, un vero pezzo di storia piemontese e italiana. Ma a Dogliani non si sono seduti sugli allori, e continuano a produrre vini concreti, di personalità e buoni.

### BAROLO TERLO 2008



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 35 | Bottiglie: 7.100 | Esordisce salmastro, poi si fa più accogliente e canonico: tabacco, viola, ciliegia sotto spirito, pesca, cioccolato. Bocca dolce e succosa, ottima la progressione. Barrique e botte grande. Piccione alla Farnese.

### BAROLO CANNUBI 2008



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 52 | Bottiglie: 11.300 | Eleganza di fiori essiccati, amarena e mora in confettura, spezie, tabacco, pepe. Corpo e struttura, ma anche freschezza e tannini vibranti e gustosi. Barrique e botte grande. Capriolo in salmi.

### DOGLIANI SUPERIORE VIGNA TECC 2010



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Dolcetto 100% | Gr. 14,5% | € 14 | Bottiglie: 25.000 | Inizialmente introverso. Frutta in confettura, cioccolato, fiori essiccati. Scia speziata e minerale. Gusto e sostanza. Tannino vivo ma elegante. Acciaio e botte grande. Tagliatelle al ragù d'anatra.

### DOGLIANI 2011 | Dolcetto 100% | € 9,50



Misurata raffinatezza e tipicità. Naso sussurrato di frutti rossi (ciliegia, mora), fiori secchi e sottobosco. La bella struttura è sorretta da un buon tannino, mai invadente. Acciaio. Pollo alle erbe.

### BAROLO COSTA GRIMALDI 2008 | Nebbiolo 100% | € 45



Granato. Iniziali note boisé lasciano spazio a fiori secchi, confettura, tabacco, noce moscata, cacao e liquirizia. Ricco, ben sostenuto da tannini ancora scalpitanti. Botte e barrique. Castelmagno.

### LANGHE NEBBIOLO 2010 | € 13



Seriosità piemontese. Viola appassita, fragola macerata, mora, un bel supporto speziato. Fresco, equilibrato e gustoso. Giusto apporto tannico e una buona lunghezza. Botte e barrique. Sella di lepre.

### LANGHE ROSSO LUIGI EINAUDI 2008 | Nebbiolo 33%, Cabernet Sauvignon 30%,



Merlot 20%, Barbera 17% | € 28 | Una nota eterea è il sottofondo di frutta cotta, ciliegie sotto spirito, cacao, nuance vegetali. Bella vena sapida; beva piacevole nonostante muscoli ben evidenti. Barrique. Petto d'anatra ai lamponi.

### PIEMONTE BARBERA 2010 | € 15



Sussurra violetta, mugghetto, mora e ribes ancora integri e succosi. Un accenno di terziarizzazione e chiusura minerale. Potente ma ben controllata dalla freschezza. Barrique e botte grande. Lasagne.

### 5 {5} 2012 | BAROLO COSTA GRIMALDI 2007

