



PODERI LUIGI EINAUDI

Duemilavini edizione 2011

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 Giuseppe Caviola - **Bottiglie prodotte:** 220.000
Ettari vitati di proprietà: 55 - **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.

L'ampio ventaglio dei vini della storica azienda di Dogliani anche quest'anno ci convince totalmente dando un bel panorama dei vitigni nobili del Piemonte e di Langa in particolare: solo uve autoctone provenienti da terreni vocati e storici che nel tempo hanno reso famosi in tutto il Mondo i "vini del Presidente", nomi come Tecc, Cannubi, Terlo hanno bisogno di poche presentazioni.

BAROLO COSTA GRIMALDI 2006



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 45 - **Bottiglie:** 5.800
- Intenso di viola, rosa rossa, lampone, ribes, con inserti di spezie: macis, pepe nero, liquirizia e sentori minerali. Impatto deciso, di personalità fresca, con tannini sapori vivi. Termina sapido e fruttato. Barrique e botti grandi. Pernice alla cacciatora.

LANGHE ROSSO LUIGI EINAUDI 2006



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Nebbiolo 33%, Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 18%, Barbera 16% - **Gr.** 14% - **€** 28 - **Bottiglie** 3.700 - Intenso di spezie e frutta rossa: chiodi di garofano, macis, pepe, ribes, ciliegia, buccia di pesca e nota balsamica. Avvolgente, fresco con note calde e tannini morbidi. Finale balsamico e fruttato. Presidenziale. 14 mesi in barrique. Lepre in salmi.

BAROLO NEI CANNUBI 2006



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 52 - **Bottiglie:** 10.600
- Naso austero, viola, rosa, ciliegia, lampone, ribes, pepe nero, con sottofondo minerale e di cacao. Bocca d'impatto deciso, fresco, con tannini incisivi che danno profondità e sorso saporito. Epilogo lungo e sapido. 16 mesi in barrique e 14 in botte grande. Piccione alla Cavour.

DOGLIANI VIGNA TECC 2008 - Dolcetto 100% - € 14 - Naso di



amarena, lampone, petali di rosa, rosmarino, tabacco dolce e nota speziata. Palato equilibrato, gustoso, fresco, con polpa croccante e tannini composti. Finale di ciliegia con tocchi floreali. Acciaio. Murazzano.

LANGHE NEBBIOLO 2008 - € 13 - Ciliegia, lampone, mora, violetta,



spezie che nobilitano l'olfatto. In bocca si distende fresco con tannini rotondi, caldo, lungo ed epilogo di ciliegia e sapido. Barrique. Ravioli alle tre carni.

BAROLO TERLO 2006 - Nebbiolo 100% - € 35 - Granato. Naso di



ciliegia, cassis, viola, mirto, scia minerale. Impatto saporito, fresco con tannini tesi per un finale lungo e di confettura rossa. Barrique e botte grande. Tajarin al ragù.

BARBERA PIEMONTE 2008 - € 15 - Consistente. Floreale, poi ciliegia,



mirtillo e bacche di ginepro. Sorso di sostanza, fresco con ritorni olfattivi, finale fumé e ciliegioso. Un anno in barrique. Bollito misto.

DOGLIANI I FILARI 2008 - Dolcetto 100% - € 15 - Rubino porpora,



ha sentori di frutta rossa, iris e scia minerale. Bocca fresca, di buon sapore e succosa, finale fruttato e minerale. Acciaio e botte grande. Zuppa di fagioli.

