

## Dogliani Docg

Con la vendemmia 2011 il classico Dolcetto di Dogliani Doc diventa DOCG.

Nasce dai vigneti Einaudi posti sui bricchi di San Luigi, San Giacomo e Madonna delle Grazie in Dogliani. Tradizionale vino che nel doglianesi raggiunge la sua massima espressione, rosso rubino con profumi fruttati, sapori freschi di piccolo frutto rosso, ammandorlato nel finale. Otto mesi di maturazione in vasche di acciaio e due mesi in vetro ne completano l'affinamento. La produzione conta circa 150.000 bottiglie all'anno.

### *I vitigni*

**Varietà:** Dolcetto

**Portainnesto:** A20 A / SO4

**Densità:** 4500 viti/Ha

**Sistema di allevamento:** Guyot

### *I vigneti*

**Zona:** Comune di Dogliani (Cuneo)

**Località:** San Giacomo, San Luigi, Madonna delle Grazie – 350m

**Terreno:** marnoso-argilloso-calcareo

**Esposizione:** Sud-Est/Sud/Sud-Ovest

**Area vitata:** 23,00 Ha

**Anno di impianto:** 1941/2010

### *La vinificazione*

In vinificatori d'acciaio, con controllo della temperatura di fermentazione (28° C), svinatura dopo 4-5 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Numerosi travasi durante la maturazione in vasche d'acciaio, imbottigliamento a fine primavera e rilascio in estate



**Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl**

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc  
12063 Dogliani (Cn) Italia  
Tel. +39 0173 70191  
[www.poderieinaudi.com](http://www.poderieinaudi.com)