

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 dogliane 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

Fermenta in vinificatori di acciaio e cemento 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 e cemento, diversi imbottigliamenti a partire dal mese di Febbraio, per divenire pienamente apprezzabile all'inizio dell'estate.



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc

12063 Dogliani (Cn) Italia

Tel. +39 0173 70191

www.poderieinaudi.com