

Langhe Doc Barbera

Un vino di grande carattere, ingentilito dai tannini del legno che lo rendono morbido e complesso, prodotto con uve Barbera ottenute dalle vigne di San Luigi e San Giacomo in Dogliani. Un vino di colore rosso rubino con riflessi granata, dai profumi intensi e maturi, di buon corpo e fresco sapore di frutto rosso. Alcuni mesi di maturazione in contenitori in legno di diversa capacità e qualche mese in vetro ne completano l'affinamento. La produzione annua è di circa 21.000 bottiglie.

I vitigni

Varietà: Barbera

Portainnesto: A20 A/S04

Densità: 4500 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I vigneti

Zona: Comune di Dogliani (Cuneo)

Località: San Giacomo e San Luigi ☐ 350 m/380 m

Terreno: marnoso-argilloso-calcareo

Esposizione: Sud/Sud-Ovest

Area vitata: 2,20 Ha

Anno di impianto: 1983/2004

La vinificazione

Fermenta in vinificatori di acciaio e cemento con controllo della temperatura di fermentazione (30°C), svinatura dopo 8-10 giorni circa, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Trasferimento in contenitori di legno di rovere di diverse capacità per l'invecchiamento, e successivo affinamento in bottiglia.



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

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