

Langhe Doc Luigi Einaudi

Grande vino da invecchiamento, di buon corpo e ricca struttura, nato nel 1997 per celebrare il centenario della fondazione dei Poderi.

Di colore rosso granato intenso, profumo avvolgente, ricco di sentori di prugna cotta e ribes nero con fondo di vaniglia, con un buon corpo e struttura tannica, che rimanda ad intensi sapori di fruttae spezie.

Questo vino da carattere internazionale è il risultato di un assemblaggio di uve Cabernet, Nebbiolo, Merlot e Barbera coltivate in Barolo, Neive e Dogliani.

Le bottiglie prodotte sono circa 4.500 ogni anno.

I vitigni

Varietà: Cabernet, Nebbiolo, Barbera e Merlot

Portainnesto: 420 A/SO4

Densità: 4500-5200 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I vigneti

Zona: Comune di Dogliani, Barolo e Neive (Cuneo)

Terreno: marnoso-argilloso-calcareo

Esposizione: Sud/Sud-Ovest

La vinificazione

Fermenta in vinificatori di acciaio e cemento con controllo della temperatura di fermentazione (30°C), svinatura dopo 8-10 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Un lungo periodo di maturazione in contrnitori in legno di rovere di grandi e piccole dimensioni ed un lungo periodo di permanenza in bottiglia ne completano l'affinamento.



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

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