

## 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](http://www.poderieinaudi.com)