



Vini Prodotti Tipici Aziende e profili **Notizie** Luoghi

Cerca notizie, ricerca a testo libero e per luogo

Cerca

Ultime notizie, Rubriche, In primo piano, Autori più attivi, Articoli più letti

16.11.2017 | Eventi

[#spingilusa.com](#)

L'Accademia del Barolo e le 13 aziende storiche dell'Amarone ancora insieme

[» Segui l'at](#) [« Barolo](#) [« Elenco vini](#) [« Bottiglia vino](#)

Chi: Vizi & Sapori

Dove: Piemonte » Torino

[Invia un commento](#)

Poderi Luigi Einaudi tra i protagonisti dell'appuntamento in agenda a Torino venerdì 17 Novembre



Ventidue etichette, due mondi enoici a confronto e valori condivisi: la promozione del territorio di riferimento e l'eccellenza produttiva accomuna questi due Rossi prestigiosi, simbolo del Made in Italy nel mondo.

Barolo e Amarone saranno protagonisti a Torino il 17 novembre di una serata esclusiva di degustazione che sigella la sinergia tra questi due mondi.

Dopo un primo incontro – a Verona a febbraio 2017 – si bisserà l'appuntamento.

Tra i protagonisti torna anche Poderi Luigi Einaudi, storica cantina nelle Langhe fondata dal celebre presidente della Repubblica Luigi Einaudi, oggi la tenuta è gestita da Matteo Sardagna Einaudi, quarta generazione della famiglia.

La serata torinese, organizzata presso la sede AIS Piemonte a Torino, sarà l'occasione per la storica Tenuta di presentare uno delle etichette di punta il Barolo Cannubi 2013 DOCG, un vino di gran classe in grado di esprimere tutta l'innata eleganza del proprio territorio, dal brillante colore rosso granato cui il tempo dona tenui tonalità ambrate, al naso regala profumi di frutto e spezie, di grande struttura, sapore pieno e vellutato, chiude con un finale grandioso per persistenza su piacevoli note di goudron.

Vinificato in acciaio, il Barolo DOCG "Nel Cannubi" dei Poderi Luigi Einaudi, è vino che matura in botti piccole per un anno ed in botti piccole per un anno e mezzo prima di un ulteriore affinamento in bottiglia. La produzione annua è di circa 12.000 bottiglie. Con i suoi 60 ettari, Poderi Luigi Einaudi vanta una gamma differenziata di vini, la cui uve provengono da vigneti di proprietà nei Cru storici della zona.

Nel luglio del 2016 l'azienda ha annunciato l'acquisto di 9 ettari, di cui 4 coltivati a Barolo nella sottozona Dardi di Bussia, tra le più prestigiose delle Langhe, arricchendo in questo modo la sua produzione vinicola.

Per Poderi Luigi Einaudi la partecipazione a questa iniziativa rappresenta al tempo stesso una partnership "identitaria" e valoriale ma anche commerciale: con la famiglia Tedeschi - che vanta una storia vinicola lunga quasi quattro secoli, legata al territorio della Valpolicella e che ricopre il ruolo di presidenza delle Famiglie dell'Amarone nella persona di Sabrina Tedeschi - condivide oltre ai valori dell'eccellenza dei propri Cru e il legame con il territorio, anche la rete commerciale mettendo in atto una sinergia a 360 gradi.

L'Accademia del Barolo ricambia dunque l'invito di febbraio e accoglie a Torino le 13 Famiglie produttrici storiche di Amarone: Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tommasi, Tenuta Sant'Antonio, Torre d'Orti, Venturini e Zenato.

Questo secondo appuntamento s'inserisce in un percorso di confronto e sinergia tra queste due realtà importanti dell'enologia che stanno imparando a conoscersi.

Gli appuntamenti del 2017 rappresentano dunque l'inizio di un percorso di conoscenza che potrebbe evolversi e sviluppare importanti collaborazioni che hanno come base importanti valori condivisi.

La Presentazione dei vini durante la serata sarà curata da Fabio Gallo, Presidente AIS Piemonte. Seguirà la cena con degustazione e Menu proposto dallo chef stellato Stefano Gallo.

Prenotazione online sul sito www.aispiemonte.it
Costo della serata 80 euro (da saldare presso la sede AIS)

Luciano Pavese