



PODERI
LUIGI EINAUDI

CASA FONDATA
NEL 1897

Barolo DOCG Villero

Nasce dalla sottozona Villero a Castiglione Falletto posta a 250 m., esposta a Sud e Sud-Ovest e composta da un terreno marnoso-calcareo, ricco in sabbia. Vino di gran classe che esprime l'eleganza propria del territorio, di un brillante colore intenso cui il tempo dona lievi tonalità ambrate, esuberante nei profumi di frutto e spezie, di grande struttura, sapore pieno e vellutato, con lungo finale di goudron e spezie. La caratteristica tannicità assicura lunga tenuta in bottiglia, fino a 25-30 anni e oltre nelle migliori annate.

La produzione annua è di circa 3.500 bottiglie.

I vitigni

Varietà: Nebbiolo

Portainnesto: 420 A

Densità: 4800 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I vigneti

Zona: Comune di Castiglione Falletto (Cuneo)

Sottozona: Villero, 250 m.

Terreno: Marnoso calcareo

Esposizione: Sud/Sud-Ovest

Area vitata: 0,50 Ha

La vinificazione

Viene gestita in vinificatori in cemento, con controllo della temperatura di fermentazione (30-32°C), con macerazione post fermentazione, e svinatura dopo 22-25 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Segue un lungo periodo di maturazione in botti di rovere, ed un successivo periodo di riposo in bottiglia per completarne l'affinamento.



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

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