



Luigi Einaudi Nebbiolo

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mild continentaal klimaat met lange, koude winters en warme, vaak droge zomers. De bodem is rijk aan kalk en mergel.

VINIFICATIE: De druiven vergisten in roestvrijstalen tanks. Dan volgt de malolactische omzetting. Rijping duurt een aantal maanden en vindt plaats zowel in barriques als in traditionele grote eikenhouten vaten. De wijn rijpt aansluitend twee maanden op fles.

DRUIVEN: nebbiolo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Elegante granaatrode wijn met delicate aroma's van aalbes, bosbes, kers en specerijen. De smaak is vol en krachtig maar met soepele tannines en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij mooie vleesgerechten, zoals kalfsvlees, ossenhaas en licht wild. Ook lekker bij wat rijkere gerechten met paddenstoelen of truffel.



Poderi Einaudi werd opgericht door Luigi Einaudi, econoom, journalist en na WO II de eerste president van Italië. Sinds 1990 is het wijnbedrijf in handen van zijn achterkleinzoon Matteo Sardagna, die het bedrijf op zijn beurt weer van zijn moeder Paola heeft overgenomen. De stelregel bij de keuze van wijngaarden is bij Einaudi dat 'a great wine can only come from a great vineyard and great terroir'. De cru's San Luigi in Dogliani en Cannubi, Terlo en Bussia in Barolo spreken wat dat betreft tot ieders verbeelding. Sinds Matteo de leiding heeft, zijn er flinke stappen gemaakt in het wijnbedrijf. Een nieuwe kelder met beproefde vinificatiematerialen in een nieuw jasje zoals terracotta amfora's, nieuwe wijngaarden in Barolo en een biologische bewerking van de wijngaarden zijn maar enkele voorbeelden. Poderi Einaudi is een dynamisch wijnhuis dat de eigenschappen van het veelzijdige terroir in Dogliani en Barolo op zowel klassieke als moderne wijze tot uitdrukking wil brengen.