



Luigi Einaudi Barolo Cannubi

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mild continentaal klimaat met lange, koude winters en warme, vaak droge zomers. De wijngaarden liggen op 220 meter hoogte op een helling met een zuid en zuidoostelijke positie. De bodem bestaat uit 55% klei, 30% zand en 15% kalksteen.

VINIFICATIE: De druiven worden gedurende 22-25 dagen vergist in roestvrijstalen tanks op een temperatuur van 29-31°C. Na de malolactische omzetting, rijpt de wijn 12 maanden in kleine houten vaten en vervolgens nog 12 maanden op fles.

DRUIVEN: nebbiolo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Uitbundige en complexe wijn met aroma's van rozenblaadjes, gedroogd rood fruit en specerijen. De tannines zijn stevig, maar fluweelzacht. Barolo van grote klasse, met kracht, elegantie en kenmerken van specerijen en teer.

SERVEERSUGGESTIE: Klassiek bij ossobuco, risotto met truffels of in combinatie met pasta funghi. Door de hoge zuurgraad ook heerlijk met typisch Italiaanse gerechten met tomatensaus.

WEETJE: De familie Einaudi heeft ruim 50 jaar moeten onderhandelen om deze specifieke wijngaarden te kunnen bemachtigen. Sinds 1997 zijn deze extreem kostbare wijngaarden in hun bezit.



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.