



Luigi Einaudi Barbaresco

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mild continentaal klimaat met lange, koude winters en warme, vaak droge zomers. Zuid- tot zuidwest gelegen wijngaarden op 300-350 meter hoogte in de gemeente Neive. De bodem is hier rijk aan kalk en mergel.

VINIFICATIE: De druiven vergisten in roestvrijstalen tanks. Dan volgt de malolactische omzetting. De rijping duurt twaalf maanden en vindt plaats in traditionele grote eikenhouten vaten. De wijn rijpt aansluitend een jaar op fles.

DRUIVEN: nebbiolo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Elegante en krachtige granaatrode wijn met delicate aroma's van amarenakers, rozen, cederhout en specerijen. Een krachtige smaak, soepele tannines en een lange afdronk.

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

WEETJE: Gelimiteerde oplage van enkele duizenden flessen met een bewaarpotentieel van 15 jaar.



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.