



Luigi Einaudi Barolo Monvigliero

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De druiven voor de Barolo Monvigliero zijn afkomstig uit de Monvigliero cru in de gemeente Verduno. De bodem bestaat hier voornamelijk uit kalksteen en krijt.

VINIFICATIE: De wijn wordt vergist in betonnen wijnvaten waarna hij 24-36 maanden rijpt in grote eikenhouten vaten. Pas na 38 maanden verlaat deze Barolo de kelders van Poderi Luigi Einaudi.

DRUIVEN: nebbiolo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: De wijn is rijk aan tannines met een lange en krachtige afdronk. In de geur ervaar je rozen, rood fruit, een vleugje tabak en kruidigheid.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk in combinatie met klassieke gerechten zoals ossobucco, risotto met truffels of in combinatie met pasta funghi. Door de hoge zuurgraad is deze Barolo ook heerlijk met typische Italiaanse gerechten met tomatensaus.

WEETJE: De wijnstokken van de Monvigliero-wijngaard zijn aangeplant tussen 1969 en 1979.



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.