



Luigi Einaudi Barolo Villero

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mild continentaal klimaat met lange, koude winters en warme, vaak droge zomers. Afkomstig uit de 0,5 hectare tellende wijngaard Villero in Castiglione Falletto (Cuneo) waar de bodem grotendeels bestaat uit mergel en kalk.

VINIFICATIE: Deze Barolo fermenteert in betonnen tanks waarna hij 24-36 maanden rijpt in grote eikenhouten vaten en aansluitend een aantal maanden op fles.

DRUIVEN: nebbiolo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Krachtige wijn met aroma's van framboos, granaatappel en rozen. Tanninerijk met een mooie mineraliteit, veel body en een eindeloze afdronk.

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: Van de Barolo Villero van Einaudi worden slechts 3.500 flessen per jaar gemaakt.



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.