



Luigi Einaudi Dolcetto di Dogliani

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaarden San Luigi, San Giacomo en Madonna delle Grazie liggen rond Dogliani op 350 meter hoogte en zijn gericht op het zuiden, zuidwesten en zuidoosten. De bodems bestaan uit kalksteen, klei en mergel.

VINIFICATIE: De druiven worden op 28°C vergist in roestvrijstalen tanks. Na ca. 5 dagen laat men het sap aflopen, begint de malolactische omzetting en rijpt de wijn verder op RVS. Tegen de zomer wordt de wijn gebotteld.

DRUIVEN: dolcetto

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Robijnrode, iets paarse wijn met rijke aroma's van rood fruit, een mooie droge smaak, verfijnde zuren en in zowel geur als smaak het kenmerkende amandelbittertje.

SERVEERSUGGESTIE: Ideaal als begeleider van charcuterie, salades met koud vlees, gevogelte, pasta's, pizza en niet te sterke kazen.

WEETJE: Waar in Barolo en Barbaresco de beste wijngaarden doorgaans worden beplant met nebbiolo, worden ze in Dogliani juist beplant met dolcetto.



PODERI
LUIGI EINAUDI



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.