



Luigi Einaudi Dolcetto di Dogliani Superiore Vigna Tecc

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mild continentaal klimaat met koude winters en warme, droge zomers. De wijngaarden San Giacomo en Madonna delle Grazie liggen rond Dogliani op 350 meter hoogte en zijn gericht op het zuiden en zuidoosten. De bodems bestaan uit kalksteen en mergel.

VINIFICATIE: De druiven worden vergist op 28°C in roestvrijstalen tanks. Na 8 tot 10 dagen laat men het sap aflopen en vindt de malolactische omzetting plaats. De wijn rijpt een jaar in houten vaten en daarna nog 2 maanden op fles.

DRUIVEN: dolcetto

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Geconcentreerde, complexe wijn met intense aroma's van zwarte bes en kers. Rijk maar fris met een volle smaak, verfijnde tannines, mooie zuren en een lange afdronk waarin je - typisch voor dolcetto - amandel proeft.

SERVEERSUGGESTIE: Gastronomische wijn! Te serveren bij mooie vleesgerechten, zoals wild en bereidingen met truffel.

WEETJE: De druiven voor deze prestigieuze Dolcetto Vigna Tecc komen van de alleroudste stokken in Dogliani. De wijn is hierdoor complex en geconcentreerd en kan goed ouderen.



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.