



Luigi Einaudi Barolo Bussia

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Landklimaat met lange koude winters en warme, vaak vochtige zomers. De percelen liggen op zuid-zuidwestelijke helling op 300-350 meter hoogte. De grond bestaat grotendeels uit kalk en mergel.

VINIFICATIE: Na de vergisting in roestvrijstaal volgt nog een inweking op schil van 22-25 dagen. De wijn rijpt hierna lange tijd op grote vaten en vervolgens nog 12 maanden op fles.

DRUIVEN: nebbiolo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Complex met aroma's van pruimen, granaatappel en diepe tonen van viooltjes en balsamico. In de smaak gedroogd fruit en stoere maar elegante tannines. Prachtige lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Wildstoof, risotto met paddenstoelen, gegrild rundvlees of gerijpte kazen.

WEETJE: Bussia is een van de beroemdste en hoogst gewaardeerde Cru's binnen de Barolo-regio. Het staat bekend om barolo's met een grote structuur, intense kleur en stevige maar nobele tannines. Einaudi produceert een beperkte oplage van 8000 flessen.



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 terra cotta 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.

