



Luigi Einaudi Dolcetto di Dogliani Superiore Vigna Tecc

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Landklimaat met lange koude winters en warme, vaak vochtige 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 op 28°C vergist in roestvrijstalen tanks. Na 6 tot 8 dagen laat men het sap aflopen en vindt de malolactische gisting 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 bessen en kersen. Rijk maar fris met een volle smaak, verfijnde tannines, mooie zuren en een lange afdronk waarin - typisch voor dolcetto - amandel.

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 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.

