



PODERI
LUIGI EINAUDI

CASA FONDATA
NEL 1897

Dogliani DOCG

Con la vendemmia 2011 il classico Dolcetto di Dogliani Doc diventa DOCG.

Un vino tradizionale, prodotto con uve Dolcetto provenienti dal Comune di Dogliani, dove raggiunge la sua massima espressione, dal colore rosso rubino con profumi fruttati e sapori freschi di piccolo frutto rosso, ammandorlato nel finale.

La produzione annua conta circa 130.000 bottiglie (un numero variabile a seconda dell'annata che si considera).

I vitigni

Varietà: Dolcetto

Portainnesto: A20 A / SO4

Densità: 4500/4800 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I vigneti

Zona: Comune di Dogliani (Cuneo)

Terreno: Marnoso-argilloso-calcareo

Esposizione: Sud-Est/Sud/Sud-Ovest

Area vitata: 23,00 Ha

Anno di impianto: 1941/2010

La vinificazione

Fermenta in vinificatori di acciaio e cemento con controllo costante della temperatura di fermentazione (28° C), svinato dopo 4-5 giorni. Dopo la fine della fermentazione malolattica ed un periodo di affinamento di alcuni mesi in acciaio è pronto per il rilascio sul mercato.



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc
12063 Dogliani (CN) Italia
Tel. +39 0173 70191
www.poderieinaudi.com