

Langhe DOC Nebbiolo

Un vino ottenuto dalle uve Nebbiolo di Dogliani, elegante e dal colore rosso granato, con persistente aroma fruttato, di buon corpo e piacevole da bere anche da giovane.

Al profumo si presentano sentori di frutto rosso come il ribes, il cassis e nel finale si intravedono anche aromi di spezie.

La produzione annua è di circa 20.000 bottiglie (variabile in funzione dell'annata che si considera).

I vitigni

Varietà: Nebbiolo

Portainnesto: A20 A/S04

Densità: 5000-5200 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I vigneti

Zona: Comune di Dogliani (Cuneo), 380 m.

Terreno: Marnoso-calcareo-argilloso

Esposizione: Est

Area vitata: 5,20 Ha

Anno di impianto: 2003

La vinificazione

Fermenta in vinificatori di acciaio e cemento con controllo della temperatura di fermentazione (28°C), svinatura dopo 8-10 giorni circa, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Trasferimento in contenitori di legno di rovere per l'invecchiamento e la completa maturazione, ed affinamento ulteriore in bottiglia.



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

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