



Riserva del Centenario 1997 Poderi Luigi Einaudi

Vitigni:	Cabernet, Nebbiolo, Barbera, Merlot
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13.5%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Comuni di Barolo, Dogliani, Neive
Tipologia:	Rosso Doc
Nome vino:	Langhe DOC
Annata:	1997
Denominazione:	DOC
Vitigno:	Nebbiolo
Vitigno:	Barbera
Vitigno:	Cabernet Sauvignon
Vitigno:	Merlot

Il Langhe Rosso Doc Luigi Einaudi Riserva del Centenario 1997 è un vino celebrativo di Poderi Luigi Einaudi, la tenuta del primo Presidente della Repubblica Italiana.

Celebrato produttore di Dogliani e Barolo, la proprietà ha pensato a un vino da grande invecchiamento per celebrare la fondazione della tenuta, avvenuta nel 1897.

È un taglio di Cabernet, Nebbiolo, Barbera e Merlot, uve provenienti da diversi vigneti in proprietà in diversi comuni di produzione delle Langhe.

Dai vigneti Bric Micca del comune di Neive, a circa 300 metri di altitudine slm, arrivano il Nebbiolo e il Merlot, dai vigneti San Luigi, contrada storica del comune di Dogliani, destinati per gran parte alla produzione del vitigno Dolcetto, sopra i 350 metri, arrivano le uve di Barbera e Cabernet Sauvignon, dai vigneti San Giacomo, sempre a Dogliani, sede storica dell'azienda, arrivano Nebbiolo, Barbera e Merlot.

Il Luigi Einaudi Riserva del Centenario è un vino che nelle intenzioni vuole riassumere le potenzialità del terroir di Langa, grazie alle migliori selezioni dei suoi vitigni tipici e dei suoi vitigni alloctoni.

L'inizio della lavorazione si svolge tra acciaio e cemento con una fermentazione che si sviluppa a temperatura controllata; dopocirca dieci giorni si effettua la svinatura, a malolattica completata la massa passa per un lungo periodo di maturazione in botti di rovere di diverse dimensioni; lungo anche il periodo di affinamento in vetro.

Si distingue per una presenza olfattiva decisa e multiedrica, che antipa uno sviluppo gustativo garbato e disteso, con persistenza lunga e di gran soddisfazione.

Informazioni sulla vendita.

Le bottiglie della sezione Grandi Classici di BuongiornoVino sono state prelevate da cantine di privati collezionisti, enoteche e ristoranti storici le cui condizioni di immagazzinamento sono conformi a una perfetta conservazione del vino.

Le bottiglie sono state controllate dallo Staff Tecnico di BuongiornoVino e sono state riposte nelle cantine termocontrollate della nostra struttura di magazzino.

La foto inserita nella scheda tecnica per ogni vino corrisponde al prodotto reale in nostro possesso.

Possiamo garantire la massima accuratezza nella conservazione e nella movimentazione della bottiglia ma non l'eventuale decadimento o difetto del contenuto, a distanza di tanti anni dalla messa in commercio. Ci riteniamo quindi sollevati da qualsiasi tipo di risarcimento richiesto a seguito di una esperienza non gradita, sperando che questa possibilità sia comunque remota.