



PODERI
LUIGI EINAUDI

*Viticoltori
a Barolo e Dogliani
dal 1897*



“

Alla fine di una cena al Quirinale il maggiordomo recò un enorme vassoio, con delle pere molto grandi. Luigi Einaudi lo guardò un po' sorpreso, poi sospirò. Io, disse, prenderei una pera ma sono troppo grandi, c'è nessuno che vuole dividerne una con me? Tutti avvertimmo un attimo di sgomento e guardammo istintivamente il maggiordomo: era diventato rosso fiamma... Tuttavia lo battei di volata: io, Presidente... Il Presidente tagliò la pera, il maggiordomo ne mise la metà su un piatto e me la posò davanti come se contenesse la metà della testa di Giovanni Battista.

”

Racconta lo scrittore Ennio Flaiano, ospite del Presidente a una cena ufficiale nei primi anni Cinquanta.



L'impronta etica del fondatore

Bastano poche righe per tratteggiare la figura di Luigi Einaudi, storico fondatore dell'azienda vinicola che porta il suo nome, nonché primo Presidente della Repubblica democraticamente eletto. In quel frutto tagliato a metà c'erano il pragmatismo, la sobrietà e la parsimonia piemontese, l'attaccamento alle proprie origini contadine che lo distinsero per tutta la vita.

Ma Einaudi era anche economista: quando nel 1897, giovane e senza mezzi, acquistò il primo podere in San Giacomo a Dogliani, non fu solo nostalgia per il passato e le proprie origini. Era convinto che l'agricoltura avrebbe portato il Piemonte fuori dalla crisi di quegli anni. Rilanciare e far crescere il territorio delle Langhe avrebbe migliorato la vita delle persone che lo abitavano.



Quattro generazioni di Einaudi

Si racconta che **Luigi Einaudi non mancò mai una vendemmia, anche nei lunghi anni che trascorse a Roma**, come governatore della Banca d’Italia, Ministro e Presidente.

Dopo di lui, si occupò dell’azienda il secondo-genito **Roberto, nato proprio a Dogliani, nella Cascina di San Giacomo. Durante gli anni del Liceo, trascorsi a Torino, entrò in contatto con importanti figure dell’epoca – Pavese, Bobbio, Mila – che segnarono profondamente la sua crescita personale.** Ingegnere meccanico, avviò una promettente carriera nella siderurgia e fu tra i fondatori, con Agostino Rocca,

del gruppo Techint. Ma il legame con Dogliani non si interruppe mai: dedicò alla sua amata terra impegno ed energia, fu sempre un riferimento per la famiglia e l’azienda, motore silenzioso del suo rinnovamento.

Il nipote Matteo lo ricorda come una persona eternamente ottimista, curiosa e appassionata, fiduciosa nell’uomo e nella sua capacità di realizzare ogni cosa.

Alla fine degli anni 80 **Paola, figlia di Roberto, lasciò Milano e la sua attività e si trasferì a Dogliani insieme a Giorgio Ruffo, compa-**

gno di una vita, per affiancare il padre nella gestione dei Poderi.

Con tenacia, entusiasmo e importanti investimenti, rilanciò lo storico marchio, ottenne nuovi successi commerciali e migliorò la qualità dei propri vini, che con lei divennero estremamente eleganti, mantenendo la tipicità del territorio.

Rafforzò le basi dell’Azienda e creò un ottimo gruppo di lavoro, ancora oggi il più grande patrimonio dei Poderi Luigi Einaudi.

Amava la sua terra e la gente di paese ed ebbe un ruolo attivo nella Comunità di Dogliani. Secondo il figlio Matteo, Paola fu “colei che ha fatto più tesoro dei valori della famiglia, della campagna e della terra”.

Oggi alla guida dei Poderi c’è **Matteo Sardagna Einaudi, figlio di Paola, educazione steineriana e laurea in architettura. I lunghi soggiorni nelle Langhe, le passeggiate da bambino tra le vigne, con il nonno Roberto, hanno sedimentato in lui l’amore verso la terra “fino a diventare un’ossessione, un vero e proprio radicamento sentimentale”.** Appassionato di storia dell’arte, soprattutto moderna e contemporanea, Matteo ha assorbito i valori, le passioni e le tradizioni di famiglia: un’eredità importante che si è impegnato a valorizzare, cogliendo le sfide della globalizzazione e trasformando i Poderi Luigi Einaudi in un brand riconosciuto nel mondo.



“Abbiamo raggiunto importanti risultati lavorando sulla qualità,
un lavoro di cesello per trovare l’equilibrio tra l’eleganza
e la potenza dei vini, nel rispetto del territorio”.

Matteo Sardagna Einaudi



La “Cascina del Tecc” e la sua Cantina

La moderna cantina dei Poderi Luigi Einaudi è adiacente alla Cascina del Tecc, il grande edificio settecentesco un tempo sede della residenza estiva di famiglia, ristrutturato negli anni ‘90.

Per ottenere grandi vini, a partire dalla fine degli anni 80 Paola Einaudi fece importanti investimenti in cantina e realizzò nuovi impianti. Decise di interrare le strutture produttive e di affinamento, per ridurre l’impatto ambientale e garantire al vino condizioni ideali di temperatura e umidità.



Una produzione che esalta identità ed eleganza

La cantina oggi produce circa 350.000 bottiglie all'anno. La vinificazione avviene in fermentatori d'acciaio e cemento, con controllo computerizzato della temperatura di fermentazione e dei tempi e volumi dei rimontaggi.

A fermentazione completata, il vino matura in botti di rovere di piccole e medie dimensioni e poi si affina in bottiglia. Il piano superiore della cantina, non interrato, è destinato all'imbottigliamento, al confezionamento e alla spedizione.



Una sola strada,
due Zone differenti

DOGLIANI

LE ORIGINI E LE RADICI

Uno degli angoli più affascinanti di Langa in cui la qualità del terroir riesce a far esprimere al meglio il vitigno Dolcetto, donandogli struttura ed equilibrio. Da sempre il luogo in cui affondano le radici dell'Azienda.

SAN GIACOMO

TECC

ABBENE

LA BRA

LA CARRIOLA

LA GIARDINA



BAROLO

EVOLUZIONE E FUTURO

Una selezione di CRU di eccellenza collocati nelle migliori posizioni delle colline della zona di Barolo, che rappresentano al meglio le caratteristiche di ogni sottozona.

CANNUBI in Barolo

Eleganza

L'eccellenza nel cuore del Comune di Barolo

TERLO E ZUNCAI in Barolo

Equilibrio

Il primo cru acquistato in questa zona

BUSSIA in Monforte d'Alba

L'area che dona **potenza e struttura**

MONVIGLIERO in Verduno

Profumo

L'ultima acquisizione



Neive

Barolo

Dogliani

I nostri vini

“Una passione che viene da lontano”



DOGLIANI DOCG

Con la vendemmia 2011 il classico Dolcetto di Dogliani Doc diventa Dogliani DOCG, un vino giovane e gioviale, equilibrato e armonico, capace di accompagnare ogni tipo di cibo, grazie alla versatilità dei suoi abbinamenti. Nasce dai vigneti posti sui bricchi di San Luigi, San Giacomo e Madonna delle Grazie in Dogliani.

I VITIGNI

Varietà: Dolcetto

Portainnesto: 420 A/SO4

Densità: 4500 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I VIGNETI

Zona: Dogliani

Località: San Giacomo, San Luigi e Madonna delle Grazie - 350 m. (Dogliani)

Terreno: Marnoso-argilloso-calcareo

Esposizione: Sud-Est/Sud/Sud-Ovest

Area vitata: 23,00 Ha

Anno di impianto: 1941/2010

Matura per un periodo di 6-8 mesi in contenitori di acciaio, cemento e in bottiglia. Il colore è rosso rubino con profumi fruttati e sapori freschi di piccolo frutto rosso. Ammandorlato nel finale.

LA VINIFICAZIONE

Fermenta in vinificatori di acciaio e cemento, con controllo della temperatura (28°C), svinatura dopo 4-5 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Numerosi travasi durante la maturazione in vasche d'acciaio e cemento, diversi imbottigliamenti a partire dal mese di febbraio, per divenire pienamente apprezzabile all'inizio dell'estate.



DOGLIANI SUPERIORE DOCG VIGNA TECC

Un grande vino da medio invecchiamento, con un gusto pieno, di sapore asciutto e moderata acidità. Le uve provengono dalle vigne collocate nelle migliori posizioni di Madonna delle Grazie, in Dogliani, dove l'accurato lavoro di conduzione dei filari, unito ai serrati diradamenti, consentono di esaltare le caratteristiche di base del DOGLIANI DOCG.

I VITIGNI

Varietà: Dolcetto

Portainnesto: 420 A/SO4

Densità: 4500 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I VIGNETI

Zona: Dogliani

Località: Madonna delle Grazie 350 m. (Dogliani)

Terreno: Marnoso-calcareo

Esposizione: Sud/Sud-Ovest

Area vitata: 4,50 Ha

Anno di impianto: 1937/1988

Matura in serbatoi di acciaio e cemento, botti di rovere e prosegue l'affinamento in bottiglia. Il colore è rosso rubino con riflessi violacei, il profumo fresco e ricco di sentori di frutta, di gran corpo con intensi sentori di sottobosco. Lievemente ammandorlato nel finale.

LA VINIFICAZIONE

Fermenta in vinificatori di acciaio e cemento, con controllo della temperatura (28°C), svinatura dopo 8-10 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Trasferimento in botti di rovere per l'invecchiamento e la completa maturazione, ritorno in cemento, imbottigliamento a fine anno.

BAROLO DOCG

LUDO

Un grande vino da invecchiamento, che acquisisce complessità con il tempo, man mano che gli aromi di spezie, tartufo e cuoio sostituiscono il frutto dei primi anni di vita. Viene prodotto con uve che provengono dai vigneti di Terlo e Cannubi in Barolo, Bussia in Monforte d'Alba

e Monvigliero in Verduno (con l'annata 2017). Matura a lungo in botti di rovere, e completa l'affinamento con un riposo di almeno sei mesi in bottiglia. Il colore è rosso granato con riflessi ambrati, il profumo intenso e persistente, di gran corpo e sapore pieno, austero e vellutato.

I VITIGNI

Varietà: Nebbiolo

Portainnesto: 420 A

Densità: 4800 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I VIGNETI

Zona: Barolo, Monforte d'Alba, Verduno

Cru: Cannubi 220 m. (Barolo); Terlo 310 m. (Barolo); Bussia 300 m. (Monforte d'Alba); Monvigliero 350 m. (Verduno)

Terreno: Marnoso-calcareo

Esposizione: Sud /Sud-Est

Anno di impianto: dal 1967 al 2002

LA VINIFICAZIONE

Fermenta in vinificatori d'acciaio e cemento, con controllo della temperatura di fermentazione (30-32°C), macerazione post fermentazione, svinatura dopo 22-25 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Un lungo periodo di maturazione in contenitori in legno di rovere di varie capacità, quindi un lungo riposo in bottiglia ne completano l'affinamento.



BAROLO DOCG

TERLO VIGNA COSTA GRIMALDI

Un grande vino di Langa, frutto di un'accurata selezione nella vigna Costa Grimaldi sita nella sottozona Terlo a Barolo. Matura per molti mesi in botti di rovere, e completa l'affinamento con un lungo

riposo in bottiglia. Il colore è rosso granato con tonalità ambrate, il profumo intenso e avvolgente, di gran corpo ma morbido nei tannini, con un lungo finale speziato.

I VITIGNI

Varietà: Nebbiolo

Portainnesto: 420 A

Densità: 4800 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I VIGNETI

Zona: Barolo

Cru: Terlo (Barolo) - Vigna Costa Grimaldi 310 m.

Terreno: Marnoso-calcareo

Esposizione: Sud-Est

Area vitata: 1,60 Ha

Anno di impianto: 1977

LA VINIFICAZIONE

Fermenta in vinificatori d'acciaio e cemento, con controllo della temperatura di fermentazione (30-32°C), macerazione post fermentazione, svinatura dopo 22-25 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Matura per un lungo in periodo in botti di rovere e bottiglia.

BAROLO DOCG

CANNUBI

Un vino di grande classe, in grado di esprimere tutta l’eleganza del territorio. Nasce dalla sottozona Cannubi, rinomata in Barolo per posizione, esposizione e qualità del terroir. Matura per molti mesi in botti di rovere, e completa l’affinamento con un lungo riposo in bottiglia. Il colore è un brillante rosso granato,

cui il tempo dona lievi tonalità ambrate. Esuberante nei profumi di frutto e spezie, di grande struttura, ha un sapore pieno e vellutato, con un lungo finale di goudron e spezie. La caratteristica tannicità assicura lunga tenuta in bottiglia, fino a 25-30 anni, anche oltre nelle annate migliori.

I VITIGNI

Varietà: Nebbiolo

Portainnesto: 420 A

Densità: 4800 vini/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I VIGNETI

Zona: Barolo

Cru: Cannubi, 220 m. (Barolo)

Terreno: marne di Sant’Agata grigio biancastre (30% sabbia, 55% argilla, 15% calcare)

Esposizione: Sud /Sud-Est

Area vitata: 2,36 Ha

Anno di impianto: 1962/1991/2002

LA VINIFICAZIONE

Fermenta in vinificatori d’acciaio e cemento, con controllo della temperatura di fermentazione (29-31°C), macerazione post fermentazione, svinatura dopo 22-25 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Matura per un lungo periodo in botti di rovere e in bottiglia.



BAROLO DOCG

BUSSIA

Nasce dalla Vigna Bussia in Monforte d’Alba, recentemente acquistata e condotta direttamente dall’Azienda per ampliare la gamma di cru di Barolo con caratteristiche specifiche. La particolare componente minerale del terroir di Bussia dona al vino grande struttura e colore intenso, tannini netti ed avvolgenti

con un lungo e consistente retrogusto. Al naso i sentori di frutti rossi come il lampone ed il melograno molto maturo ben si amalgamano con note speziate e balsamiche. Matura per molti mesi in botti di rovere, e completa l’affinamento con un lungo riposo in bottiglia.

I VITIGNI

Varietà: Nebbiolo

Portainnesto: 420 A

Densità: 4800 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I VIGNETI

Zona: Monforte d’Alba

Cru: Bussia, 300-350 m. (Monforte d’Alba)

Terreno: Marnoso-calcareo

Esposizione: Sud /Sud-Ovest

Area vitata: 5,93 Ha

Anno di impianto: 1980/1998

LA VINIFICAZIONE

Fermenta in vinificatori d’acciaio e cemento, con controllo della temperatura di fermentazione (30-32°C), macerazione post fermentazione, svinatura dopo 22-25 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Matura per un lungo periodo in botti di rovere e in bottiglia.

LANGHE DOC NEBBIOLO

Un vino elegante da medio invecchiamento, di buon corpo e piacevole da bere anche giovane. Nasce dai vigneti ubicati a Neive e Dogliani, matura per alcuni mesi in contenitori di legno di diverse

dimensioni e si affina per altri due mesi in bottiglia. Il colore è rosso granato, con persistente aroma fruttato. Nel delicato finale di frutto rosso si distinguono aromi di spezie.

I VITIGNI

Varietà: Nebbiolo

Portainnesto: 420 A/S04

Densità: 5000-5200 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I VIGNETI

Zona: Neive, Dogliani

Località: Bric Micca 310m. (Neive);
San Giacomo e San Luigi 380m. (Dogliani)

Terreno: Marnoso-argilloso-calcareo

Esposizione: Est

Area vitata: 5,20 Ha

Anno di impianto: 2003

LA VINIFICAZIONE

Fermenta in vinificatori di acciaio e cemento, con controllo della temperatura (28°C), svinatura dopo 8-10 giorni, 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.



LANGHE DOC BARBERA

Un vino di grande carattere, ingentilito dai tannini del legno che lo rendono morbido e complesso, prodotto con uve Barbera ottenute dalle vigne di San Luigi e San Giacomo in Dogliani.

Il colore è rosso rubino con riflessi granata, i profumi intensi, il corpo pieno e ricco di sapori di frutti rossi. Matura in contenitori in legno di rovere di diverse dimensioni ed alcuni mesi in bottiglia.

I VITIGNI

Varietà: Barbera

Portainnesto: 420 A/S04

Densità: 4500 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I VIGNETI

Zona: Dogliani

Località: San Giacomo e San Luigi,
380 m. (Dogliani)

Terreno: Marnoso-argilloso-calcareo

Esposizione: Sud/Sud-Ovest

Area vitata: 2,20 Ha

Anno di impianto: 1983/2004

LA VINIFICAZIONE

Fermenta in vinificatori di acciaio e cemento, con controllo della temperatura (30°C), svinatura dopo 8-10 giorni, 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.

LANGHE DOC

LUIGI EINAUDI

Un grande vino da invecchiamento, di buon corpo e ricca struttura, nato nel 1997 per celebrare il centenario della fondazione dei Poderi. È il risultato di un assemblaggio di uve Cabernet, Nebbiolo, Merlot e Barbera coltivate in Barolo, Neive e Dogliani.

I VITIGNI

Varietà: Cabernet, Nebbiolo, Barbera e Merlot

Portainnesto: 420 A/S04

Densità: 4500-5200 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I VIGNETI

Zona: Dogliani, Barolo e Neive

Terreno: Marnoso-argilloso-calcareo

Esposizione: Sud/Sud-Ovest

Il colore è rosso granato intenso, il profumo avvolgente e ricco di sentori di prugna cotta e ribes nero con fondo di vaniglia, con intensi sapori di frutta e tannini bilanciati ed eleganti, leggere spezie nel finale.

LA VINIFICAZIONE

Fermenta in vinificatori di acciaio e cemento, con controllo della temperatura (30°C), svinatura dopo 8-10 giorni, travasi e malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Trasferimento in contenitori di legno grandi e piccoli ed un lungo riposo in bottiglia ne completano l'affinamento.



LANGHE DOC

DONNA IDA

Un ottimo vino da proporre come aperitivo o servito fresco, con pesce e carni bianche. Viene prodotto con uve Chardonnay, Sauvignon Blanc e Pinot Gris dei vigneti di San Luigi, in Dogliani.

I VITIGNI

Varietà: Chardonnay, Pinot Gris, e Sauvignon Blanc

Portainnesto: SO4

Densità: 4800 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I VIGNETI

Zona: Dogliani

Località: San Luigi e Madonna delle Grazie - 380 m (Dogliani)

Terreno: Marnoso-calcareo

Esposizione: Est

Vineyard surface area: 4.00 Ha

Year planted: 2001/2010

Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati, il profumo fruttato con sentori di vaniglia, equilibrato con buona struttura, e una piacevole e naturale acidità.

LA VINIFICAZIONE

Fermenta in vinificatori di acciaio, con controllo della temperatura, svinatura dopo 8-10 giorni e travasi con il mantenimento della temperatura. Matura in cisterne d'acciaio per alcuni mesi prima di essere immesso sul mercato.

LANGHE DOC

MEIRA

Da un vitigno presente fin dal 1897 nella vigna di San Luigi a Dogliani, poi identificato come ‘Tocai Pinot Gris’ e riprodotto per clonazione, era nato un singolare vino bianco vinificato alla moda borgognona, con fermentazione e bâtonage in barriques per svariati mesi e lungo affi-

namento in vetro. Ora questo vino viene prodotto con un nuovo impianto di Pinot Gris di cloni Alsatiani. Di colore giallo paglierino, bouquet di agrumi e frutto esotico con note minerali, ha grande struttura e notevole capacità di invecchiamento.

I VITIGNI

Varietà: Tocai Pinot Gris

Portainnesto: SO4

Densità: 4800-5200 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

I VIGNETI

Zona: Dogliani

Località: San Luigi - 380 m (Dogliani)

Terreno: Marnoso-calcareo

Esposizione: Est

Area vitata: 2 Ha

Anno di impianto: 2001

LA VINIFICAZIONE

Pressatura e successiva decantazione in vasche di acciaio a freddo (9°C). Inizio fermentazione in acciaio ed immediato trasferimento in barriques di primo e secondo passaggio per completamento della fermentazione malolattica ed affinamento, imbottigliamento ed ulteriore affinamento in bottiglia prima del rilascio.



MOSCATO D'ASTI DOCG

Il vino della serenità e del conversare amichevole, perfetto per prolungare il piacere del convivio o accompagnare un assolato pomeriggio estivo.

Il colore è giallo paglierino, il gusto dolce, con un aromatico sentore varietale. Non viene prodotto da uve di proprietà.

I VITIGNI

Varietà: Moscato

Portainnesto: Kober 5 BB/S04

Densità: 4800 viti/ha

Sistema di allevamento: Guyot

I VIGNETI

Zona: Castiglione Tinella - 280 m

Terreno: Marnoso-calcareo

Esposizione: Sud-Ovest

LA VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell’uva intera con pressa a membrana, chiarifica immediata e refrigerazione intorno allo zero, quindi filtratura e successivo mantenimento in cella frigorifera (0°C). Preparazione scaglionata con lenta fermentazione in autoclave, leggera presa di spuma, imbottigliamento sterile e rilascio dopo circa due mesi dalla vendemmia.

BAROLO CHINATO

Un raffinato e pregiato vino aromatizzato riscoperto e tornato di moda per concludere il pasto o come aperitivo, se servito fresco con poca acqua o soda e un cubetto di ghiaccio.

Si tratta di vino Barolo Docg proveniente dalle vigne di

proprietà, aromatizzato con un estratto di spezie ed erbe, secondo un'antica ricetta dell'azienda.

La base di vino Barolo lo rende unico e prezioso tra gli amari, un antico prodotto artigianale per raffinati intenditori.

GRAPPE DI BAROLO E DOLCETTO

Le vinacce delle uve Dolcetto e Nebbiolo da Barolo provenienti dalla fermentazione dei vini Einaudi, separate per sgrondamento dal mosto fiore, vengono distillate fresche in calderini discontinui a ba-

gnomaria, secondo la tipica tradizione piemontese.

I distillati di monovitigno che ne derivano sono di bouquet ricco e caratteristico, intensi e morbidi al palato.



Piemonte, Langhe e le nostre zone di Produzione





PODERI
LUIGI EINAUDI

*Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl
Borg. Gombe 31 - Cascina Tecc 12063 Dogliani (Cn) Italia
Tel. +39.0173.70191 - poderieinaudi.com*