

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Langhe Nebbiolo DOC Luigi Pira



Luigi Pira Langhe Nebbiolo er så potent, at den udfordrer mange producenters basis Barolo.

Ejendommen er grundlagt i 1950 af Luigi Pira og ligger i Serralunga d'Alba. I begyndelsen solgte man druer til vinkøbmænd eller *commercianti*, men flaskede i 1980'erne ind i mellem selv vin. Inspireret af Elio Altare slog Luigis sønner Gianpaolo, Romolo og Claudio imidlertid ind på en ny vej og påbegyndte at markedsføre egne vine fra årgang 1993, mens 1994'erne dog blev solgt fra. Pira ramte for alvor den foreløbigt ønskede stil med den fremragende årgang 1996 og i 1997 flaskedes for første gang en Barolo Rionda fra en af områdets mest legendariske og mytiske positioner. Ejendommen råder i alt over 12 ha vinmarker, langt overvejende i Serralunga d'Alba: 6 ha dedikeret til *Nebbiolo da Barolo*, 2 ha til Barbera d'Alba, 2,5 ha til Dolcetto d'Alba og endelig 1,5 ha til Langhe Nebbiolo. Der produceres sammenlagt i omegnen af 60.000 flasker årligt. Hos Pira arbejdes der kompromisløst i marken og i kælderen og vinene har en renhed og intens maskulin kraft og så den dybe ekstrakt, kompleksitet og markante, modne tanninstruktur som det forventes af Baroli fra denne kommune. Siden 1996 er stilen blevet justeret og henover årene er macerationstiden for Barolo øget betydeligt og andelen af nyt træ er sat ned, og der anvendes nu kombinationer af franske barriques, tonneaux og store *botti*, afhængig af vinen.

Nebbiolo Langhe fremstilles af druer, der kunne have været anvendt til Barolo, men som her vinificeres på en måde så tanninerne er mildere og mere smidige og frugten friskere og mere umiddelbar. Mange producenter ynder denne vintype fordi det giver mulighed for at præsentere en lettere og hurtigere drikkelig Nebbiolo-vin, der har tilstrækkelig karakter til at fascinere. Desuden giver det da også mulighed for kun at anvende de bedste druer fra de mest favoriserede positioner til Barolo. Piras version er ganske imponerende og udfordrer mange producenters større vine. Den emmer af Serralunga d'Alba karakter, med sin mørke, attraktive frugt og skønne dybde i smagen. Den er en glimrende og særdeles prisrimelig introduktion til de mere ambitiøse vine herfra, og den er desuden gastronomisk alsidig og kan akkompagnere også mere krævende retter, hvortil man ønsker en vin der forener finesse og subtile aromaer med en balanceret smagsfylde.

LOKALITET

1,5 ha i Serralunga d'Alba, 310 moh, dediceret til Nebbiolo Langhe, planter sat i 1999.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

6000-6500 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

Tilstræbt økologisk landbrug. Guyot-opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 6000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Mosten gæres på temperaturkontrollerede ståltanke og med 10-15 dages maceration. Vinen lagres et år på en kombination af barriques, tonneaux og store *botti*.

OPLEVELSEN

Granatrød. Ren, frugtdomineret aromatisk profil med varietal-tro noter. Elegant, frisk, men også stofrig i munden, velstruktureret og med flot smagslængde for sin type.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, kirsebær
- Blommer, svesker, lakrids, læder

SERVERING

- Stegt eller grillet rødt kød
- Risotto med svampe
- Agnolotti del plin

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Kan nydes ung og præsenterer sig fremragende fra 5 - 10+ år gammel.

www.piraluigi.it

adriatvinimport.dk

