

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbera d'Alba DOC Luigi Pira



En flot Barbera d'Alba som stilmæssigt har sin helt egen berettigelse.

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.

Piras Barbera d'Alba kommer fra en højtbeliggende position i kommunen Roddino, der grænser op til Serralunga d'Alba. De 2 ha blev købt i 1999 og første årgang var 2003, og således fra et meget varmt år og fra meget unge planter: Vinen var imidlertid strålende og har siden forenet en nuanceret frugtighed og dybde, der nænsomt er afstemt og fremhævet med eg med en skøn saftighed i smagen. Barbera giver mørke, farvemættede vine med stor syrespændstighed og et meget moderat tanninindhold. Mange producenter fremstiller en frisk, ganske primærfrugtig version med friskhed og umiddelbar attraktion, og så en mere ambitiøs, fadlagret version med stor kompleksitet og frugtdybde, der typisk barriquelagres. Pira fremstiller blot en Barbera d'Alba, der typemæssigt lægger sig et sted mellem de to skitserede, men som måske er tættest på den sidstnævnte. Prismæssigt lægger den sig også et sted, der afspejler dette forhold og dermed er den særdeles attraktiv i mange sammenhænge.

LOKALITET

2 sydvestvendte ha i Roddino, på grænsen til Serralunga d'Alba, 420 moh. Planterne er fra 2000.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Barbera, håndhøstede.

UDBYTTE

5000-5500 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

Tilstræbt økologisk landbrug. Guyot-opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 8000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Gæring på temperaturkontrollerede ståltanke, med 12-14 dages maceration. Efterfølgende 12 måneders lagring på en kombination af barriques, tonneaux og store *botti*.

OPLEVELSEN

Mættet rubinrød farve. Frugtig, udtryksfuld aromatisk profil med præg af kirsebær og vilde bær. I munden saftig, spændstig og med dybde, velsmag og længde.

ASSOCIATIONER

- Violer, røde bær, blomster
- Syrlige og søde kirsebær

SERVERING

- Antipasti, charcuteri,
- Pastaretter, pizza
- Stegt og grillet rødt kød
- Risotto med grøntsager, eller svampe

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Drikkes for sin relative ungdom og indtil 7+ år efter årgangen.

www.piraluigi.it

adriatvinimport.dk

