

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Marenca DOCG Luigi Pira



Vel nok Luigi Piras næstbedste vin. I de bedste år nærmer den sig Vigna Riondas kompleksitet. Helt og aldeles en storslået vin.

adriatvinimport.dk



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.

Barolo Marenca kommer fra en mark, der burde være Grand Cru klassificeret, hvis et sådant system indførtes. Sammen med Barolo Rionda er det Piras mest maskuline, velstrukturerede og majestætiske anlagte vin og et forbilledligt eksempel på hvad der udmærker de bedste vine fra kommunen. Fra de tidlige, storslåede og lidt mere moderne versioner i årgange som 1996 og 1997 har Pira i de senere år trukket vinen i en mere traditionel retning: Således er macerationstiden øget fra 6-8 dage til 12-15 dage, afhængig af året, andelen af nyt træ er markant reduceret og store *botti* supplerer nu de mindre træfade. Man ønsker et større udtræk af sanseproducerende stoffer fra druerne og at mindske den del af sekundær-aromaerne, der kommer fra træet. Resultatet er en Barolo af ubestridelig storhed og skønhed, og et betagende udtryk for Nebbiolo, der konkurrerer med Barolo Rionda om laurbærene. Ubetinget fascinerende i ungdommens klædedragt, men afgjort lagringsværdig.

LOKALITET

2 syd-sydvestvendte ha på Marenca i Serralunga d'Alba, 350 moh. Planterne er fra 1990.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

5000-5500 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

Tilstræbt økologisk landbrug. Guyot-opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 9000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Mosten gæres på temperaturkontrollerede ståltanke og med 12-15 dages maceration. Vinen lagres to år på en kombination af barriques, tonneaux og store *botti* og et år på flaske før frigivelse.

OPLEVELSEN

Granatrød. Stor, dyb, intens Barolo, maskulint, ja imponant anlagt men samtidig finessepræget og med elegance. Meget velstruktureret og længesmagen. Et unikt udtryk for Nebbiolo.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, potpourri
- Variationer af kirsebær, blommer, søesker, læder, hør
- Tjære, træfløjer, lakrids, tobak

SERVERING

- Stegt eller grillet rødt kød
- Risotto med svampe
- Vino da meditazione

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Op til 25+ års flaskelagring.

www.piraluigi.it