

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Margheria DOCG Luigi Pira



Druerne til Barolo Margheria macererer nu i 12-15 dage og lagres på store fade for at mindske fadpåvirkningen.

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 Margheria fremstilles af druer fra gamle planter på en favoriseret position og er et typisk, men også elegant udtryk for en Barolo fra Serralunga d'Alba, der er kendt for at give vine med stor maskulin kraft, ekstrakt og tanninstruktur. Stilen er en kombination af tradition og innovation og man synes at være på vej mod en mere klassisk tilgang: mens denne vin i årgange som 1996 og 1997 fik 6-8 dages maceration, så er standarden nu 12-15 dage, afhængig af årgangen. Samtidig lagres vinen nu udelukkende på store traditionelle, neutrale *botti* af slavonsk eg. Det giver en Barolo med en stor, uforvansket frugtintensitet og et stærkt præg af sit *territorio*: Bevidstheden om markernes forskellighed og potentiale til at give unikke vine er afgørende her, på samme måde som det er tilfældet i Bourgogne. Margheria giver den mest elegante af de tre enkeltmarks-Baroli, men er stadig en Barolo af stor dybde og karakter, der er betagende i ungdommen og som lagrer fortrinligt.

LOKALITET

1,5 sydvestvendte ha på Margheria, 340 moh. Planterne er fra 1959.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

5000-5500 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

Tilstræbt økologisk landbrug. Guyot-opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 7000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Mosten gæres på temperaturkontrollerede ståltanke og med 12-15 dages maceration. Vinen lagres to år på 25 hl botti og et år på flaske før frigivelse.

OPLEVELSEN

Granatrød med orange reflekser. Nuanceret og præcis aromatisk profil med stor dybde og sammensathed. Elegant og dog ekstrakt og meget velstruktureret: Faste, modne tanniner og en velafstemt syrespændstighed er med til at give denne Barolo et betydeligt særpræg.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, potpourri
- Variationer af kirsebær, blommer, svesker, læder, hø
- Tjære, trofler, lakrids, tobak

SERVERING

- Stegt eller grillet rødt kød
- Risotto med svampe

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Op til 20+ års flaskelagring.

www.piraluigi.it