

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Vigna Rionda DOCG Luigi Pira



Barolo Vigna Rionda betegnes som en af de mest komplette vine fra Serralunga. Den samler alle de nuancer og facetter man kender fra området - på smukkeste vis.

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 Vigna Rionda kommer fra en mytisk mark, hvis rygte for alvor er opstået med Bruno Giacosas legendariske aftapninger herfra mellem 1967 og 1993. Sammen med Barolo Marencas er det Piras mest maskuline, velstrukturerede og majestætiske anlagte vin. Første år (1997) var en storslået Barolo fra planter, der var sat i 1994 (!). Vinen fortolkes nu lidt mere traditionelt, og macerationstiden er øget til 12-15 dage, afhængig af året. Andelen af nyt træ er ligeledes markant reduceret og store *botti* supplerer nu de mindre træfade: Man ønsker ganske enkelt et større udtræk af sanseproducerende stoffer fra druerne og at mindske den del af sekundæraromaerne, der kommer fra træet. Barolo Rionda er en forunderlig vin, der åbenbarer en påfuglehale af duft og smag for sanserne og den forner en forunderlig kraftfuldhed med en udtalt finessepræget elegance. Den er på mange måder indbegrebet af en Barolo fra Serralunga d'Alba og en af de mest komplette vine fra hele området.

LOKALITET

1 sydøstvendt ha på Rionda i Serralunga d'Alba, 330 moh. Planterne er fra 1994.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

5500 kg druer/ha

DIRKNINGSFORM

Tilstræbt økologisk landbrug. Guyot-opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 4000 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 imponerende 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, trofler, lakrids, tobak

SERVERING

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

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALER

Op til 25+ års flaskelagring.

www.piraluigi.it