

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Barolo Serralunga DOCG Luigi Pira



Luigi Piras Barolo lagres i dag udelukkende på store fade.

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 Serralunga fremstilles af druer fra Rivette og de nederste, mindst favorable positioner på Margheria og Marenca, i alt ca. 1 ha. Planterne er sat i 1959 og 1995, er syd-sydvest-vendte og ligger omkring 320 moh. De yder en nu forholdsvis traditionelt fortolket Barolo, der fremstilles med 12-15 dages maceration (6-8 dage i 1997/1998) og to års lagring på 25 hl *botti*. Udgangsniveauet er forbløffende højt og dette har siden 1996 været en fremragende introduktion til Piras vine og et forvarsel om den enestående kvalitet af de tre enkeltmarks-Baroli. Barolo Serralunga demonstrerer den forventede typicitet ved at reflektere sit dyrkningshabitat og forener kraft og balance på smukkeste vis. Her er både rosenfloralitet, trøfler og tjære og rigelig karakter til at fascinere og udfordre sanserne. Samtidig udvikler den sig smukt på flaske. Den er naturligvis fremragende som ledsager til det traditionelle rige Langhe-køkken, stegt kød eller efterårets vildtretter.

### LOKALITET

Rivette, Margheria og Marenca, i alt ca. 1 ha.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

### UDBYTTE

6500-7000 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 12-15 dages maceration. Vinen lagres vinen to år på 25 hl *botti* og et år på flaske før frigivelse.

### OPLEVELSEN

Granatrød med orange reflekser. Ren, intens og veldefineret aromatisk profil med et varietal- og kommune-typisk præg. Elegant, men også stofrig, koncentreret og med smidige tanniner, skøn sødme og dyb, vedholdende smag.

### ASSOCIATIONER

- Falmede roser, læder, hø
- Variationer af kirsebær, blommer, søesker
- Tjære, trøfler, lakrids, tobak

### SERVERING

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

Serveringstemperatur: 15-16° C.

### POTENTIALE

Kan nydes ung, men fremragende fra 5 - 15+ år.

[www.piraluigi.it](http://www.piraluigi.it)

[adriatvinimport.dk](http://adriatvinimport.dk)

