

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Barolo Vignarionda kommer fra en mytisk dyrknings-lokalitet, hvis rygte for alvor opstod i kølvandet på Bruno Giacosas legendariske aftapninger herfra mellem 1967 og 1993.

adriatvinimport.dk



Barolo Vignarionda DOCG Luigi Pira

Luigi Pira-vinbruget hører hjemme i Serralunga d'Alba, hvor Pira-familien har ejet jord siden slutningen af det 19. århundrede. Ejendommen blev dog først for alvor grundlagt i starten af 1950'erne af Luigi Pira og hustruen Rosa. Man slog ind på en ny vej i starten af 1990'erne, da Luigi og Rosas sønner Gianpaolo, Romolo og Claudio ville noget andet og mere, og med jord på lokaliteter som Margheria, Marencan og Vignarionda var potentialet åbenlyst. Gianpaolo Pira fik en hovedrolle som vinmager og familiens ansigt udadtil, og han blev hjulpet i gang af Elio Altare og Marc de Grazia. Årgange som 1996 og 1997 gav et indtryk af den ønskede frugt- og fadbetonede stil, som kendes fra den historiske Barolo Boys-æra, hvor Baroli blev lavet med korte udblødninger ved høje temperaturer og lagring på en høj andel af nye Allier-egefade. Efter årtusindskiftet begyndte Pira at justere stilen, så vine bevarede en frugtbetoning, men alligevel blev mere elegante og langt mindre fadprægede. Nu laves alle Baroli med 18-24 dages maceration og den karakterfulde Barolo del Comune di Serralunga og den gratis Barolo Margheria lagres udelukkende på *botti*. Den virile Barolo Marencan lagres først et år på 20% nye 500 liters Allier-tonneaux og siden et år på *botti*, og den majestætiske Barolo Vignarionda lagres først et år på 20% nye Allier-barriques og dernæst et år på *botti*. De tre enkeltmarkslokaliteter ligger tæt på hinanden i den centrale del af den aflange kommune, men vine herfra viser en forunderlig spændvidde i fremtræden. Pira-familien ejer nu ca. 13 ha vinmarker og laver ca. 60.000 flasker årligt. Der arbejdes økologisk i markerne, og der grønthøstes og udøves en streng udbyttekontrol. Vingården drives i tiltagende grad med Gianpaolo Pira og hustruen Tiziana og deres to døtre Annalisa og Elena i front.

Barolo Vignarionda kommer fra en mytisk dyrknings-lokalitet, hvis rygte for alvor opstod i kølvandet på Bruno Giacosas legendariske aftapninger herfra mellem 1967 og 1993. Vignarionda yder en Barolo, der af nogle omtales som indbegrebet af Serralunga d'Alba. Piras fortolkning kan være reserveret i ungdommen, og synes for alvor først at blomstre 5+ år efter frigivelsen, og da begynder den at udfolde og åbenbare en påfuglehale af duft og smag for sanserne.

LOKALITET

1 ha på MGA Vignarionda i Serralunga d'Alba, ca. 260-290 moh. Planterne er sat i 1994 og er eksponeret mod sydvest.

TYPE

Rødvin.

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

5000-5500 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, bæredygtigt.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 4000 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Alkoholisk gæring på termostyrede ståltanke og 18-24 dages maceration. Vinen lagres først et år på 20% nye Allier-barriques, og dernæst et år på 25 hl *botti di rovere di Slavonia* og endelig et år på flaske før frigivelse.

OPLEVELSEN

Intenst granatrød. Det er en formidabel Barolo med en åbenlys autoritet, der på forunderlig vis forener magtfuldhed og finesse.

ASSOCIATIONER

- Violer, faldede roser
- Ribs, røde og sorte kirsebær
- Letkonfiterede skovbær, svesker
- Tjære, trøfler, anis, tobak
- Chokolade, cedertræ, vanilje

SERVERING

- Agnolèt dël plin med trøfler
- Tournedos Rossini

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Op til 20+ års flaskelagring fra høståret.

www.piraluigi.it