

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG Luigi Pira



Med kraftfuld elegance, klassisk fremstillet med lang maceration og lagring på store fade.

Duft af lakrids, tobak, blommer og viol.

adriatvinimport.dk



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, Marencia og Vignarionda var potentialet åbenlyst. Gianpaolo Pira fik en hovedrolle som vinnemager 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 Marencia 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 hi-nanden 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.

Denne Barolo fremstilles med druer fra syd- og sydvestvendte lokaliteter, der ligger ca. 320 moh, fra planter, der er sat i perioden fra 1959-1995. Det er en klassisk lavet Barolo med lang maceration og *bott*-lagring. Den laves efter *assemblaggio*-metoden og dvs, at den laves med druer fra forskellige lokaliteter, der bringes sammen for at give en harmonisk vin. Med sin kraftfulde elegance er det en Barolo med træk, der typisk forbindes med Serralunga d'Alba.

LOKALITET

Ca. 1 ha på MGA Rivette, ca. 1 ha på MGA Margheria og ca. 1 ha på MGA Sorano, alle i kommunen Serralunga d'Alba.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

6000-6500 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, bæredygtigt.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 16000 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Alkoholisk gæring på termostyrede ståltanke og 18-20 dages maceration. Vinen lagres to år på 25 hl *botti di rovere di Slavonia* og et år på flaske før frigivelse.

OPLEVELSEN

Granatrød med teglorange reflekser. Ren, intens og veldefineret aromatisk profil med et varietal- og kommunetypisk særpræg. Elegant, men også stofrig, koncentreret og med velintegrerede, smidige tanniner, præcis sødme og en dyb, vedholdende smag.

ASSOCIATIONER

- Violer, faldede roser, brombær
- Variationer af kirsebær
- Blommer, svesker
- Tjære, trøfler, anis, tobak

SERVERING

- Risotto med kalvehaler
- Stegt eller grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Kan nydes ung, og udvikles fortrinligt 5- 12+ år fra høsten.

www.piraluigi.it