

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Nebbiolo Langhe DOC Luigi Pira



*En Langhe Nebbiolo, der på mange måder udstråler både nuancer og kvalitet på Barolo-niveau. Vinificeres dog sådan at tanniner og frugt bliver hhv. mere smidige og frisk.*

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, Marenca 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 Marenca 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 de-res to døtre Annalisa og Elena i front.

Piras Nebbiolo Langhe laves af druer fra dedikerede positioner i Serralunga d'Alba, der kunne have været anvendt til Barolo, men som her vinificeres, så tanninerne er lidt mere smidige, og frugten er friskere og mere umiddelbar. Planter med alder og *botti*-lagring er imidlertid med til at udvikle vinens karakter, og derfor opleves der også træk, der forventes i en Barolo, og man får en glædesgivende vin med subtile Nebbiolo-romaer og en finesserig, balanceret smagsfylde.

### LOKALITET

1,5 ha i Serralunga d'Alba, 310 moh, dediceret til Nebbiolo Langhe. Planterne blev sat i 1999.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

### UDBYTTE

6000-6500 kg druer/ha.

### DYRKNINGSFORM

Økologisk, bæredygtigt.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 9000 flasker.

### FRA MOST TIL VIN

Den alkoholiske gæring foregår på termostyrede ståltanke og macerationen varer 18-20 dage. Vinen lagres i 9 måneder på traditionelle 25 hl *botti di rovere di Slavonia*.

### OPLEVELSEN

Granatrød. Ren, frugtdomineret aromatisk profil med varietaltrø noter. Elegant, frisk, men også stofrig i munden, velstruktureret og med længde i smagen og med en karakter og et format, der også bringer minder om en Barolo.

### ASSOCIATIONER

- Falmede roser, ribs, kirsebær
- Blommer, søsøker, anis

### SERVERING

- Risotto med salsiccia
- Agnolotti del plin
- Stegt eller grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-16° C.

### POTENTIALER

Kan nydes ung og præsenterer sig flot 5-8+ år fra høsten.

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

adriatvinimport.dk

