

2023 Barbera d'Alba

Luigi Pira

Luigi Pira

Luigi Pira er en familievindgård i Serralunga d'Alba i Piemonte. Familien har dyrket bakkerne siden slutningen af 1800-tallet og begyndte at flaske egne vine i starten af 1990'erne. Nebbiolo er omdrejningspunktet, med Barolo fra blandt andet Margheria, Marenca og Vignarionda. Barbera og dolcetto hører også til huset, og barbera dyrkes i Roddino. Arbejdet bygger på generationers kendskab til markerne og en nænsom brug af træ, så druerne og voksestedet får plads i vinen.

Piemonte

Piemonte ligger i det nordvestlige Italien, hvor vinmarkerne samler sig på bakkerne ved foden af Alperne og langs de liguriske Appenniner. Regionen har ikke én fælles stil. I syd ligger Langhe, Roero og Monferrato; længere mod nord ligger Alto Piemonte. Nebbiolo står bag mange af de mest strukturerede og lagringskrævende rødvine, især Barolo og Barbaresco, mens Barbera og Dolcetto ofte giver mere umiddelbare rødvine. Blandt de vigtige grønne druer er Moscato Bianco, Cortese og Arneis. Asti og Alta Langa viser to helt forskellige mousserende traditioner, mens Brachetto giver aromatiske røde vine.

Vinen

Denne Barbera d'Alba Superiore er lavet på ren Barbera fra Roddino. Druens høje syre giver fart og retning, mens moderat tannin og god fylde gør vinen rundere og tidligere tilgængelig end Nebbiolo. Årgang 2024 vinder ved lidt luft og står stærkt til ragù, grillet kød og faste oste. Luigi Pira holder stilen klassisk og fokuseret: en tør rødvin med energi, bredde og den direkte madvenlighed, som gør Barbera så brugbar.

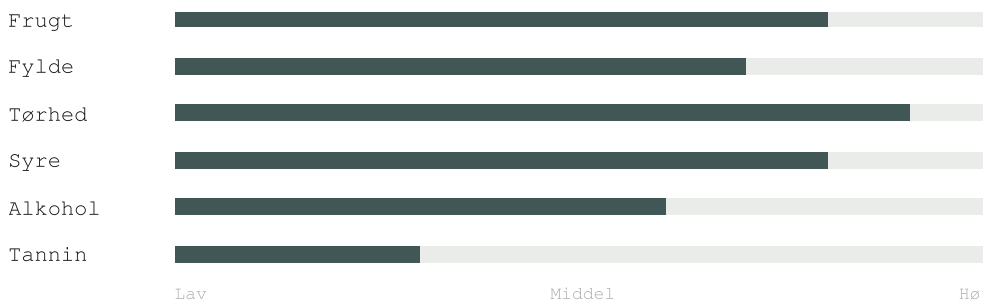
Primære aromaer: Kirsebær, skovbær, blommer, violer, lakrids og krydderier.

Madforslag: Prøv til tagliatelle med langtidsbraiseret okseragù og parmesan.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil



2023



Rødvin



Barbera



Piemonte
Italien