

2024 Langhe Nebbiolo

Luigi Pira

Luigi Pira

Luigi Pira er en familievingård 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

Ren Nebbiolo fra området omkring Serralunga d'Alba, skabt i en mere umiddelbar form end Luigi Piras Barolo. Vinen bevarer druens høje syre og tydelige tannin, men den moderate fylde og ungdommelige saftighed gør årgang 2024 tilgængelig med relativt kort luftning. Det er en tør og rank rødvin til svampe, braiseret kød eller faste oste - og en klar introduktion til Nebbiolos særlige struktur.

Primære aromaer:	Kirsebær, jordbær, rosenblade, hvid peber, skovbund, tobak og læder.
Madforslag:	Prøv til braiseret oksebov med svampe og rødvinssauce og kartoffelmos.
Servering:	Serveres ved cirka 16° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2026 - 2031 og skal på karaffel i 1 time.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	LavMiddelHøj



2024



Rødvin



Nebbiolo



Piemonte
Italien