

2022 Barolo Serralunga

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

En fast, dyb og struktureret rødvin med tydelig kraft, men uden overflødig vægt. Luigi Pira arbejder her med Nebbiolo i et klassisk udtryk, hvor modenhed fra den varme og tørre 2022-årgang holdes på plads af høj syre og markant tannin. Frugten virker samlet og tæt, mens vinens rygrad giver den et rankt og seriøst præg. Udtrykket er stadig ungt og spændt, men balancen peger mod en vin, der kan udvikle mere ro og kompleksitet med tid.

Primære aromaer:	Mørke kirsebær, jordbær, blodappelsin, jasmin, mandelblomst, tobak, hør og timian.
Madforslag:	Prøv til braiseret oksesteg med rødvinssauce og kartoffelmos og glaserede gulerødder.
Servering:	Serveres ved cirka 17° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2028 - 2038 og skal på karaffel i 1 time.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	LavMiddelHøj



2022



Rødvin



Nebbiolo



Piemonte
Italien