PIRA

PRODUTTORI DI VINI TIPICI DAL 1876

BARBERA D'ALBA D.O.C. SUPERIORE

PIRA

BARBERA D'ALBA D.O.C. PIRA

Classificazione: DOC
Tipologia: Superiore

Vitigno: Barbera 100%
Zona di produzione: Langhe, Perno di Monforte d'Alba (CN).
Località Vigna: Perno di Monforte d'Alba (CN).

Altitudine Vigneti: 350 – 450 metri.
Composizione Terreno: argilloso-calcareo e in parte sabbioso e marnoso.
Estensione vigna: 0,5 ha
Età del vitigno: anno di impianto 1992

Esposizione vigne: ovest
Forma di allevamento: guyot.

Produzione media: 80/85 q/ha
Vendemmia: inizio ottobre
Metodi di Vinificazione: fermentazione di 10 – 12 giorni in vasche di acciaio a cappello emerso con frequenti rimontaggi e follatura
Invecchiamento: 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia
Alcool: 14 % vol.
Residuo zuccherino: 2 gr/l
Acidità totale: 6,0 g/l

Temperatura di servizio: 18°-20° gradi
Bicchiere consigliato: calice a tulipano

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Caratteristiche organolettiche

Colore:
Limpido. Rosso rubino intenso.
Bouquet:
Intenso, complesso, di qualità fine. Ricchi sentori floreali di rosa canina e viola e fruttati di e fruttati di mora, lampone e ciliegia. Leggere note di spezie dolci, quali vaniglia, cannella e noce moscata.
Palato:
Caldo, pieno e di corpo. Equilibrato, strutturato, intenso e persistente, di piacevole freschezza.
Abbinamenti gastronomici:
ottimo con bolliti, carni rosse alla griglia, formaggi di media stagionatura.

PIRA
PRODUTTORI DI VINI TIPICI DAL 1876