



PIRA

PRODUTTORI DI VINI TIPICI DAL 1876

LANGHE NEBBIOLO D.O.C.

PIRA



LANGHE NEBBIOLO D.O.C.

Classificazione: DOC

Vitigno: Nebbiolo 100%, coltivato in zona di produzione del Barolo.

Zona di produzione: Langhe, Perno di Monforte d'Alba (CN).

Località Vigna: Perno di Monforte d'Alba (CN)

Altitudine Vigneti: 420 – 450 metri.

Composizione Terreno: argilloso-calcareo e in parte sabbioso e marnoso.

Estensione vigna: 0,4 ha

Età del vitigno: anno di impianto 1948

Esposizione vigne: ovest

Forma di allevamento: Guyot.

Produzione media: 80/85 q/ha

Vendemmia: inizio/metà ottobre

Metodi di Vinificazione: fermentazione di 14 – 20 giorni in vasche di acciaio a cappello emerso
con frequenti rimontaggi e follatura

Invecchiamento: 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia

Alcool: 14,5 % vol.

Residuo zuccherino: 2 gr/l

Acidità totale: 5,7 g/l

Temperatura di servizio: 18°-20° gradi

Bicchieri consigliato: calice a tulipano

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Caratteristiche organolettiche

Colore:

colore rosso rubino, con riflessi granata che si intensificano con l'affinamento. Consistente.

Bouquet:

Intenso, complesso, di qualità fine. Profumi floreali di viola mammola e geranio e fruttati, con sentori di sottobosco, lamponi, mirtilli e fragoline. Note speziate dolci di vaniglia, cannella e noce moscata.

Palato:

Caldo, pieno e di corpo. Piacevolmente tannico. Equilibrato, strutturato, intenso e di lunga persistenza. Armonico, di qualità fine.

Abbinamenti gastronomici:

Perfetto con piatti ricchi a base di carni rosse e selvaggina e con formaggi mediamente stagionati. Ideale con formaggio grana e parmigiano.



PIRA

PRODUTTORI DI VINI TIPICI DAL 1876