



**PIRA**

PRODUTTORI DI VINI TIPICI DAL 1876

**BAROLO DOCG PERNO "LAUT"  
PIRA GIORGIO**



# **BAROLO DOCG PERNO “LAUT”**

Classificazione: DOCG

Vitigno: Nebbiolo

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

Località Vigna/sottozona: “Bricco Laut”, Perno di Monforte d'Alba (CN).

Altitudine Vigneti: 420 – 450 metri.

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

Estensione vigna “Laut”: 1,3 ha

Età del vitigno: 0,7 ha anno di impianto 1971

0,6 ha anno di impianto 1998

Esposizione vigne: sud e sud/ovest

Forma di allevamento: Guyot.

Produzione media: 60/65 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: 24 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: ampio calice a tulipano

## **SCHEDE DEGUSTAZIONE**

### **Caratteristiche organolettiche**

*Colore:*

Limpido, rosso granato, con sfumature tendenti all'aranciato. Consistente.

*Bouquet:*

Intenso, complesso, di qualità fine.

Fruttato, con sentori di frutti a bacca rossa matura (more, ciliegia, frutti di bosco) e note di marmellata di more e prugna. Note floreali di rosa e violetta passita. Note speziate di vaniglia, cannella, noce moscata, pepe e chiodi di garofano, con sentori di liquerizia e tabacco profumato da pipa.

*Palato:*

Caldo, pieno e di corpo. Tannini pronunciati, ma che tendono al morbido grazie al lungo periodo di affinamento in legno. Equilibrato, strutturato, intenso e di lunga persistenza. Armonico, di qualità fine.

*Abbinamenti gastronomici:*

Accompagna piatti ricchi a base di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Ottimo con piatti impreziositi da tartufo. Ideale come vino da meditazione.