



PIRA

PRODUTTORI DI VINI TIPICI DAL 1876

**BAROLO DOCG PERNO "TERRE DEL MAGO"
RISERVA
PIRA GIORGIO**





BAROLO DOCG PERNO “TERRE DEL MAGO” RISERVA PIRA GIORGIO

Barolo docg Perno prodotto esclusivamente con uve selezionate provenienti dal vigneto “Terre del Mago”, in località Perno. Questa piccola porzione di terreno, sita sul bricco “Laut”, è particolarmente vocata alla coltivazione della vite, in particolare del nebbiolo da Barolo, per le peculiari condizioni pedoclimatiche di cui gode e l’eccellente esposizione, grazie alla posizione “a conca”, molto ripida e rivolta esclusivamente a sud. La nostra Riserva è sottoposta ad un affinamento minimo di 5 anni, al termine del quale è possibile apprezzare questo Barolo in tutte le sue sfumature e gustarne appieno la tipicità.

Classificazione: DOCG

Vitigno: Nebbiolo

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

Località Vigna/sottozona: Perno di Monforte d’Alba (CN), vigna “Terre del Mago”.

Altitudine Vigneto: 450 metri.

Composizione Terreno: calcareo e in parte sabbioso e marnoso.

Estensione vigna “Terre del Mago”: 0,3 ha

Età del vitigno: anno di impianto 1998

Esposizione vigne: sud

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: 36 mesi in botte grande di rovere di Slavonia

Alcool: 14,5 % vol.

Residuo zuccherino: 2 gr/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Temperatura di servizio: 18°-20° gradi

Bicchieri consigliato: ampio calice a tulipano; si consiglia l’uso di decanter.

SCHEDE DEGUSTAZIONE

Caratteristiche organolettiche

Colore:

Limpido, rosso granato, con numerose, vivaci sfumature rosso aranciato. Consistente.

Bouquet:

Intenso, ampio, di qualità fine.

Fruttato, con sentori di frutti a bacca rossa molto matura (more, ciliegia, frutti di bosco) e intense note di confettura di more e prugna e di prugna essiccata. Note floreali di rosa e violetta passita.

Intense note speziate di vaniglia, cannella, noce moscata, pepe nero e chiodi di garofano, con piacevoli sentori di liquerizia e tabacco profumato da pipa, cuoio e funghi essiccati.

Palato:

Caldo, pieno e di corpo. Buona tannicità, tipica del *terroir* di provenienza, eppure notevoli morbidezza ed equilibrio grazie al lungo periodo di affinamento in legno. Barolo molto 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 arricchiti da tartufo. Ideale come vino da meditazione.