

PIRA

Barolo Marenca DOCG

VIGNETO	COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA
VARIETÀ	NEBBIOLO 100%
ANNO D'IMPIANTO	1990
SUPERFICIE	2 ETTARI
TERRENO	CALCAREO ARGILLOSO
ALTITUDINE	350 METRI (S.L.M.)
ESPOSIZIONE	SUD-SUD/OVEST
PRODUZIONE PER ETTARO	50-55 QL.
BOTTIGLIE PRODOTTE	9.000 CA.

La vinificazione del **Barolo Marenca** avviene in fermentini orizzontali a temperatura controllata per circa 12/15 giorni. L'affinamento ha una durata di 24 mesi, divisi tra botti piccole e botti grandi di legno.

Il colore è **rosso granato intenso**. Al naso è fresco, ha una grande complessità di profumi, dai frutti di sottobosco, alla vaniglia, al cioccolato, fino alle erbe aromatiche. Al palato è un vino molto vigoroso, ricco di estratti, con tannini vivi, piacevoli, ammorbiditi dal buon uso dei legni. Un vino potente, intrigante, di lunga vita.



AZIENDA AGRICOLA PIRA LUIGI

Via XX Settembre, 9 Serralunga d'Alba (CN) :: Tel. (+39) 0173613106 :: Email info@piraluigi.it