

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