

# PIRA

## Barolo Margheria DOCG

VIGNETO	COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA
VARIETÀ	NEBBIOLO 100%
ANNO D'IMPIANTO	1959
SUPERFICIE	1,5 ETTARI
TERRENO	CALCAREO ARGILLOSO
ALTITUDINE	340 METRI (S.L.M.)
ESPOSIZIONE	SUD
PRODUZIONE PER ETTARO	50-55 QL.
BOTTIGLIE PRODOTTE	7.000 CA.

La vinificazione del **Barolo Margheria** avviene in fermentini orizzontali a temperatura controllata per circa 12/15 giorni. L'affinamento ha una durata di 24 mesi in botti di legno da 25 hl.

Il colore è **rosso granato**. Al naso è molto intenso, complesso, dai sentori fruttati e floreali, con sfumature di cuoio e fieno fresco. Al palato è un vino di corpo, elegante, con tannini piacevoli, tipici del Nebbiolo e del territorio di Serralunga d'Alba. Buono l'equilibrio tra innovazione e tradizione.



AZIENDA AGRICOLA PIRA LUIGI

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