

# PIRA

## Barolo Serralunga DOCG

VIGNETO	COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA
VARIETÀ	NEBBIOLO 100%
ANNO D'IMPIANTO	1959 E 1995
SUPERFICIE	1 ETTARO
TERRENO	CALCAREO ARGILLOSO
ALTITUDINE	320 METRI (S.L.M.)
ESPOSIZIONE	SUD-SUD/OVEST
PRODUZIONE PER ETTARO	65-70 QL.
BOTTIGLIE PRODOTTE	6.000 CA.

La vinificazione del **Barolo Serralunga** 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 **granato con riflessi aranciati**. Al naso è un Barolo classico, di buona freschezza, elegante nei suoi sentori di cuoio, fieno, terra e spezie. Al palato è un vino di giusta morbidezza, equilibrato tra acidità e tannini, e di buona persistenza.



AZIENDA AGRICOLA PIRA LUIGI

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