

# PIRA

## Barolo Vignarionda DOCG

VIGNETO	COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA
VARIETÀ	NEBBIOLO 100%
ANNO D'IMPIANTO	1994
SUPERFICIE	1 ETTARO
TERRENO	CALCAREO ARGILLOSO
ALTITUDINE	330 METRI (S.L.M.)
ESPOSIZIONE	SUD/OVEST
PRODUZIONE PER ETTARO	50-55 QL.
BOTTIGLIE PRODOTTE	4.000 CA.

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

Il colore è **rosso granato intenso**. Al naso è complesso, elegante, con sfumature che spaziano dai frutti di bosco al tabacco dolce, ed a sentori balsamici profondi ed intriganti. Al palato è un vino ricco, armonico, dotato di una persistenza straordinaria.



AZIENDA AGRICOLA PIRA LUIGI

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