

# PIRA

## Langhe Nebbiolo DOC

VIGNETO	COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA
VARIETÀ	NEBBIOLO 100%
ANNO D'IMPIANTO	1999
SUPERFICIE	1 ETTARO
TERRENO	CALCAREO ARGILLOSO
ALTITUDINE	310 METRI (S.L.M.)
ESPOSIZIONE	SUD-SUD/OVEST
PRODUZIONE PER ETTARO	60-65 QL.
BOTTIGLIE PRODOTTE	6.000 CA.

La vinificazione del **Langhe Nebbiolo** avviene in fermentini orizzontali a temperatura controllata per circa 10/15 giorni. L'affinamento ha una durata di 12 mesi, divisi tra botti piccole di legno (barrique e tonneau), e botti grandi di legno.

Il colore è **rosso granato intenso**. Al naso si presenta giovane, complesso, con sentori fruttati, speziati e di leggero cuoio. Il gusto è giovane, morbido, avvolgente, con tannini dolci e fini 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)