

# PIRA

## Barbera d'Alba DOC

VIGNETO	COMUNE DI RODDINO
VARIETÀ	BARBERA 100%
ANNO D'IMPIANTO	2000
SUPERFICIE	2 ETTARI
TERRENO	CALCAREO ARGILLOSO
ALTITUDINE	420 METRI (S.L.M.)
ESPOSIZIONE	SUD/OVEST
PRODUZIONE PER ETTARO	50-55 QL.
BOTTIGLIE PRODOTTE	8.000 CA.

La vinificazione del **Barbera d'Alba** avviene in fermentini orizzontali a temperatura controllata per circa 12/14 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 rubino intenso**. Al naso si presenta giovane, complesso, con un buon equilibrio tra spezie di Rovere e frutti di sottobosco. Il gusto è avvolgente, bilanciato e di grande lunghezza gustativa. E' un vino di grande corpo.



**AZIENDA AGRICOLA PIRA LUIGI**

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