



Luigi Pira Barolo Vigna Rionda 2017

LUIGI PIRA, PIEMONTE, ITALIA

Rypälelajikkeet	Nebbiolo
Alkoholi	14,50 %
Luonnehdinta	“Intense garnet red color. The nose is complex, elegant, with hues that range from wild berries to sweet tobacco and to deep and enticing balsamic notes. In the mouth this wine is rich, balanced and with an extraordinary persistence.” – Winemaker notes
Viinialue	DOCG Barolo. Yhden hehtaarin lounaaseen viettävä palsta Serralunga d'Alban communessa. Köynnökset istutettu vuonna 1994.
Lehdistö	96/100 James Suckling “ Fresh and sweet berry aromas with cherries and dark strawberries to the flowers and spices. It’s full-bodied with layers of fine tannins and intense fruit. The wood comes out a little now, but it’s so impressive nonetheless. Great vineyard. One for the cellar. “
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Viini kypsyy reilun kahden vuoden ajan pienissä tammitynnyreissä sekä isoissa botteissa.



Luigi Pira

PIEMONTE, ITALIA

[Piran](#) perhe on viljelty köynnöksiä Serralunga d'Alban kuuluisilla kukkuloilla jo 1800-luvulta lähtien. Perhe myi aikoinaan pääosin satonsa ja viininsä paikallisille isommille tuottajille ja osuuskunnalle, jotka etsivät huippulaatua. Mutta 90-luvun alussa Luigi Pira päätti yhdessä poikansa Gianpaolon kanssa keskittyä vain oman viinin valmistukseen perheen nimellä ja Piran ensimmäinen oma Barolo julkaistiin 1993 vuosikerrasta. Tästä alkoi Piran nousujohteinen tie Barolon huipputuottajien joukkoon. Tällä hetkellä Gianpaolo vastaa kellarityöskentelystä ja hänen veljensä Romolo vastaa tarhatyöskentelystä yhdessä heidän isän Luigin kanssa. Pira omistaa 12 ha viinitarhoja Serralungassa. Tarhoilla viljellään pääosin Nebbioloa mutta myös pieniä määriä Dolcettoa sekä Barberaa. Perheellä on palstoja kolmella arvostetulla Serralungan cru-tarhalla: Margheria, Marencia sekä Rionda. Kokonaistuotanto on pientä ollen n. 50 000 pulloa vuosittain.

Työskentely viinitarhoilla tapahtuu mahdollisimman luonnonmukaisesti ja luonnonmukaista ekosysteemiä ylläpitäen. Käytössä on luomu – ja biodynaamisia viljelytekniikoita. Kellarissa viininvalmistukseen pyritään puuttumaan mahdollisimman vähän. Riippuen cuveesta, viinit kypsyvät joko pienissä ranskalaisissa tammitynnyreissä tai perinteisissä suurikokoisissa Slavonialaisissa tammi-foudreissa. Piran viinit ovat tyypillisiä Serralungan viinejä, todella intensiiviä ja voimakkaita. Viinit vaativat aikaa ja palkitsevat kärsivällisen viiniystävän moninkertaisesti.

“One of Piedmont’s superstars... these are wines of extraordinary complexity and breathtaking richness. The spectacular offerings from Pira’s vineyards in and around Serralunga d’Alba are among the more riveting examples.” – Robert Parker