

# Vietti



## Barolo Lazzarito 2004

**Denominazione:** D.O.C.G

**Varietà:** 100% Nebbiolo

**Prima annata di produzione:** 1989

**Vigneto:** singolo in Lazzarito di Serralunga d'Alba, con 4.500 piante per ettaro di 35 anni di età. Lazzarito è una favolosa conca con esposizione sud-ovest, con terreno calcareo-argilloso. Superficie di 1.7 ettari.

**Produzione di vino per ettaro:** 20 hl

**Vendemmia:** dal 10 all'11 ottobre 2004

**Vinificazione:** Macerazione a freddo pre-fermentativa per 48 ore. Fermentazione alcolica per 18 giorni in tine aperte di acciaio ad una temperatura tra 28-34 °C, con due-tre fungature giornaliere, un "delestage" al giorno e due rimontaggi all'aria. Malolattica in barriques e batonna-ge. Dopo 12 mesi di affinamento in barriques, resta per altri 14 in botti di Slavonia. Imbottigliamento senza filtra-zione ad agosto 2007.

**Bottiglie:** 6.318 bottiglie da 750 ml 100 Magnum



## Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 • 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia • Tel. +39 0173 62825 • Fax +39 0173 62941  
info@vietti.com • [www.vietti.com](http://www.vietti.com)