

Vietti



Barolo Lazzarito 2007

Designazione: Barolo DOCG

Regione: Barolo, Piemonte

Varietà: 100% Nebbiolo

Vinificazione: dal vigneto singolo Lazzarito di Serralunga d'Alba, con 4.500 piante per ettaro di 37 anni di età. Lazzarito è una favolosa conca con esposizione sud-ovest, con terreno calcareo-argilloso. Superficie di 1.7 ettari. La produzione è di 20 hl per ettaro. Macerazione a freddo pre-fermentativa per 72 ore. Fermentazione alcolica per 28 giorni in tine in acciaio aperte ad una temperatura tra 28- 34° C. con due-tre fungature giornaliere, un "delestage" al giorno e due rimontagli all'aria. Malolattica in barriques e batonnage.

Invecchiamento: Dopo 4 mesi di affinamento in barriques, resta per altri 32 in botti di rovere di Slavonia. Imbottigliato senza filtrazione a Luglio 2010.

Descrizione: intenso colore rosso granato. Estremamente rotondo con una struttura robusta e vellutata; aroma intenso con note di fichi e prugne. Elegante e con tannini soffici e dolci. Lungo finale.

"Il 2007 Barolo Lazzarito è un vino superbo, lussureggiante, carico di frutti scuri, di diversi tipi di fiori, menta dolce e minerali. Il profumo interiore del vino emerge gradualmente, aggiungendo ancora più sfumatura e complessità a questo grande Barolo. Il 2007 Barolo Lazzarito è lontano dall'essere un vino aperto e alla mano; infatti ha bisogno di tempo" (Antonio Galloni – The Wine Advocate – February 2011).



Vietti

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

Vietti



Barolo Lazzarito 2007

Abbinamenti: selvaggina, carne rossa, formaggio stagionato.

Alcol: 14,50% Alc./Volume.

Acidità totale: 5.5 g/L.

Estratto secco totale: 34.5%.

Bottiglie: 5.100 bottiglie - 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