



## Barolo Lazzarito

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

**Vrietà:** Nebbiolo 100%

Uve provenienti dal vigneto singolo MGA 'Lazzarito' nel comune di Serralunga d'Alba, un favoloso appezzamento ad anfiteatro con esposizione sud-ovest. Il terreno è calcareo-argilloso e l'altitudine fra i 330 e i 380 m. s.l.m. L'età media delle vigne è di 43 anni, coltivate in sistema Guyot, con una densità di circa 4.500 piante per ettaro. La superficie complessiva di Vietti è di circa 2 ettari.

**Vinificazione:** raccolta delle uve rigorosamente manuale. A seguito della pigiatura soffice, la fermentazione dura circa 4 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce. Questo tempo comprende la macerazione pre e post-fermentativa con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno.

**Invecchiamento:** 30 mesi circa tra botti di rovere e in piccola parte barriques.

**Descrizione:** intenso colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso è affascinante e profondo. Si percepiscono note balsamiche, salvia, eucalipto, pepe bianco e menta. Al palato si presenta pieno, con un finale teso e minerale. Il tannino è quello tipico di Serralunga, angolare, austero e molto profondo. Piacevole la persistenza dolce sul finale.

