



Barolo Lazzarito 2015



Denominazione: Barolo DOCG

Varietà: Nebbiolo

Vinificazione: dal vigneto singolo Lazzarito di Serralunga d'Alba, con circa 4.500 piante per ettaro e età media di 36 anni. Lazzarito è una favolosa conca con esposizione sud-ovest, con terreno calcareo-argilloso. Superficie di circa 2 ettari.

La fermentazione dura circa 4 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce. Questo tempo comprende macerazione pre e post fermentativa con l'uso dell'antico metodo del cappello sommerso. Malolattica in legno.

Invecchiamento: 30 mesi circa in legno tra barriques e botti in rovere.

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.

