

**Herkunftsbezeichnung:** Barolo DOCG

**Rebsorte:** Nebbiolo (100%)

**Weinberg & Keller:** Barolo MAG (Cru)-Lage Lazzarito in Serralunga d'Alba. Die Parzellen, welche im Besitz von Vietti stehen, umfassen insgesamt rund 2 Hektar. Diese von alt her berühmte Weinberglage, in steilen Terrassen angelegt, liegt nach Südwesten ausgerichtet, am Dorfeingang, auf einer Höhe von 260 - 390 m.ü.M. Kalkmergel- Boden (Ton mit relativ wenig) mit hohem Eisengehalt auf Sandstein-Unterboden (Arenarie di Diano). Die Reben - im Durchschnitt 35 Jahre alt - werden im Drahtrahmen in einer Pflanzdichte von ungefähr 4.500 Reben / Hektar erzogen.

Die von Hand gelesenen Trauben werden parzellenweise individuell vinifiziert und ausgebaut. Nach dem Entrappen kommen die Traubenbeeren (ungefähr 25% Ganzbeerenanteil) in den Edelstahl-Gärtank zur kurzen Kaltmazeration. Maischegärung mit regelmäßiger Remontage. Gegen Ende der alkoholischen Gärung wird der Tresterhut untergetaucht, womit die Phase der postfermentären Mazeration beginnt. Insgesamt war der Wein während 30 Tagen in Kontakt mit der Maische. Biologischer Säureabbau im gebrauchten Barrique, wonach die Weine, immer noch nach ihrer parzellärer Herkunft getrennt, größtenteils im großen Holzfass und zu einem geringen Anteil im Barrique während rund 30 Monaten ausgebaut werden. Der Wein wird vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

**Beschreibung:** Mitteltiefes, intensives glühendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Komplexes, ausladendes Aroma mit Noten von reifen Feigen und Pflaumen in Kombination mit raffinierten etherischen (Leder, Lakritz) Nuancen. Kraftvoller Ansatz am Gaumen, kräftige, muskulöse Struktur, rund und mundfüllend am Gaumen, mit feinwürzigem Gerbstoff, der fein in die Frucht des Weines eingebaut ist. Langes Finale mit guter Frische.

**Speiseempfehlung:** Rote Fleischsorten, Wildbret, Geschmortes, kräftige Käsesorten.

