

Vietti

Barolo Lazzarito 2016

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Vinificazione: Uve provenienti dal vigneto singolo Lazzarito di Serralunga d'Alba, con circa 4.500 piante per ettaro ed età media di 37 anni. Lazzarito è una favolosa conca con esposizione sud-ovest, con terreno calcareo-argilloso. La nostra superficie complessiva è 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.

Abbinamenti: selvaggina, carni rosse e formaggi.



Vietti

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