

# Vietti

## Barolo 'Lazzarito' 2017

**Herkunftsbezeichnung:** Barolo DOCG

**Rebsorte:** Nebbiolo (100%)

**Weinberg:** Barolo 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 Weinbergslage, in einem natürlichen Amphitheater gelegen, liegt in steilen Terrassen angelegt nach Südwesten ausgerichtet am Dorfeingang auf einer Höhe von 260 - 390 m.ü.M. Kalkton- Boden. Die Reben - im Durchschnitt 38 Jahre alt - werden im Drahrahmen in einer Pflanzdichte von ungefähr 4.500 Reben / Hektar erzogen.

**Keller:** Die von Hand gelesenen Trauben werden entrappt und kommen im 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 4 Wochen in Kontakt mit der Maische. Biologischer Säureabbau im gebrauchten Barrique, wonach die Weine, immer noch nach ihrer parzellären 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. Faszinierendes, komplexes, ausladendes Aroma mit Noten von reifen Feigen und Pflaumen in Kombination mit raffinierten etherischen (Leder, Lakritz), floralen (Tabak, Heu, Minze) und würzigen (weißer Pfeffer) Nuancen. Kraftvoller Ansatz am Gaumen, kräftige, muskulöse Struktur, mundfüllend am Gaumen, mit markantem Gerbstoff, der gut in die Frucht des Weines integriert ist. Langes Finale mit mineralischer Note und guter Frische. Für die Weine aus Serralunga typischer gradliniger, herber Gerbstoff, der aber gut in die Frucht des Weines eingebaut ist.

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



# Vietti

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