

Barolo Lazzarito 2017



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 38 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. La fermentazione malolattica viene svolta in legno.

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

Descrizione: Intenso colore rosso granato. Al naso è affascinante e profondo. Si percepiscono note di fieno, erba tagliata, tabacco, pepe bianco e menta selvatica. Al palato si presenta robusto, muscoloso, con un finale teso e minerale. Il tannino è quello tipico di Serralunga, angolare, austero e molto profondo. Piacevole la persistenza dolce sul finale.

"Il Barolo Lazzarito 2017 di Vietti è assolutamente stupendo. Nonostante la stagione vegetativa complessa sembra che qui non ci siano stati problemi. Più di ogni altra cosa il Lazzarito colpisce per la sua magnifica profondità e statura. Frutta rossa super matura, pepe bianco, menta, tabacco, salumi, spezie e petali di rosa si aprono gradualmente nel bicchiere. Non avrei tanta fretta di stapparlo. Il Lazzarito è da anni uno dei vini di Vietti che più di ogni altro è migliorato. Il 2017 è davvero accattivante."

(A. Galloni, Febbraio 2021)

Abbinamenti: selvaggina, carni rosse e formaggi.

