

Vietti



Barolo Lazzarito 2004

Denominazione: D.O.C.G

Varietà: 100% Nebbiolo

Prima annata di produzione: 1989

Vigneto: singolo in Lazzarito di Serralunga d'Alba, con 4.500 piante per ettaro di 35 anni di età. Lazzarito è una favolosa conca con esposizione sud-ovest, con terreno calcareo-argilloso. Superficie di 1.7 ettari.

Produzione di vino per ettaro: 20 hl

Vendemmia: dal 10 all'11 ottobre 2004

Vinificazione: Macerazione a freddo pre-fermentativa per 48 ore. Fermentazione alcolica per 18 giorni in tine aperte di acciaio ad una temperatura tra 28-34 °C, con due-tre fungature giornaliere, un "delestage" al giorno e due rimontaggi all'aria. Malolattica in barriques e batonna-ge. Dopo 12 mesi di affinamento in barriques, resta per altri 14 in botti di Slavonia. Imbottigliamento senza filtra-zione ad agosto 2007.

Bottiglie: 6.318 bottiglie da 750 ml 100 Magnum



Vietti

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