

# Vietti



## Barolo Lazzarito 2005

**Designazione:** Barolo DOCG

**Regione:** Barolo, Piemonte

**Varietà:** 100% Nebbiolo

**Vinificazione:** dal vigneto singolo 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. La produzione è di 20 hl per ettaro. Macerazione a freddo pre-fermentativa per 48 ore. Fermentazione alcolica per 18 giorni in tine in acciaio aperte 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 batonnage.

**Invecchiamento:** Dopo 12 mesi di affinamento in barriques, resta per altri 14 in botti di rovere di Slavonia. Imbottigliato senza filtrazione a Giugno 2008.

**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, carne rossa, formaggio stagionato.

**Alcol:** 14,38% Alc./Volume.

**Acidità totale:** 5.6 g/L.

**Estratto secco totale:** 31,3%.

**Bottiglie:** 5.205 bottiglie - 150 magnum - 10 doppi 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](http://www.vietti.com)