

Barolo Lazzarito 2006

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 21 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 5 mesi di affinamento in barriques, resta per altri 31 in botti di rovere di Slavonia. Imbottigliato senza filtrazione a Giugno 2009.

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: elvaggina, carne rossa, formaggio stagionato

Alcol: 14,0% Alc./Volume.

Acidità totale: 5.84 g/L.

Estratto secco totale: 30.7%.

Bottiglie: 5.472 bottiglie - 100 magnum

