



Barolo Lazzarito 2008

Denominazione: Barolo DOCG

Regione: Barolo, Piemonte

Varietà: 100% Nebbiolo, clone Lampia

Vinificazione: dal vigneto singolo Lazzarito di Serralunga d'Alba, con 4.500 piante per ettaro di 38 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 18 hl per ettaro. 20 giorni in vasca d'acciaio di contatto con le bucce di cui 4 di macerazione a freddo prefermentativa e 16 di fermentazione alcolica ad una temperatura tra 30/32 °C. Rimontaggi giornalieri all'aria con l'applicazione di un antico sistema detto "a cappello sommerso". Malolattica in barriques.

Invecchiamento: 32 mesi in legno di 8 trascorsi in barriques e 24 in botti grandi di rovere. Imbottigliato senza filtrazione a Luglio 2011.

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.

"Il Barolo Lazzarito è un vino superbo, lussureggiante, carico di frutti scuri, di diversi tipi di fiori, menta dolce e minerali. Il profumo interiore del vino emerge gradualmente, aggiungendo ancora più sfumatura e complessità a questo grande Barolo. Il Barolo Lazzarito è lontano dall'essere un vino aperto e alla mano; infatti ha bisogno di tempo" (Antonio Galloni – The Wine Advocate).

Abbinamenti: selvaggina, carne rossa, formaggio stagionato.

Alcol: 14,54% Alc./Volume.

Acidità totale: 6.0 g/L.

Estratto secco totale: 32.2%.

Bottiglie: 3.020 bottiglie - 150 bott. 1,5 L - 20 bott. 3L - 10 bott. 5 L

