

Barolo Lazzarito 2010



Denominazione: Barolo DOCG

Varietà: Nebbiolo, clone Lampia 50%, Rosé 20%, Michet 30%

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 circa 20 hl per ettaro. 27 giorni in vasca d'acciaio di contatto con le bucce di cui 3 di macerazione a freddo pre-fermentativa e 18 di fermentazione e macerazione post-fermentativa 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 2013.

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 2010 Barolo Lazzarito è impeccabilmente levigato, setoso e raffinato, soprattutto per essere un Barolo di Serralunga. Menta, violette, frutti neri, sentore di affumicato e profondi strati di spezie sono solo alcune delle tante note che rafforzano un finale invitante e testurizzato. Oggi il Lazzarito è incredibilmente primario al punto di essere "immaturato" e non ancora sviluppato anche se esplosivo e pieno di energia. Questa è anche la prima recente vendemmia che mi ricordo di aver degustato dove il rovere francese è più in linea con gli altri cru di Barolo". (Antonio Galloni).

Abbinamenti: selvaggina, carne rossa, formaggio stagionato.

Alcol: 14.00% Alc./Volume.

Acidità totale: 5.94 g/L.

Estratto secco totale: 31.60%.