

## Barolo Lazzarito 2011



**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. 26 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 7 trascorsi in barriques e 25 in botti grandi di rovere. Imbottigliato senza filtrazione a Luglio 2014.

**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.

*"Frutti ferrosi, di fumo e di drupacee incominciano ad emergere, ma solo con molta resistenza. Il Barolo Lazzarito è un vino per le persone pazienti".*

*(Vinous – Antonio Galloni. Settembre 2014)*

**Abbinamenti:** selvaggina, carne rossa, formaggio stagionato.

**Alcol:** 14.85% Alc./Volume.

**Acidità totale:** 5.78 g/L.

**Estratto secco totale:** 30.9%.