

## Barolo Lazzarito 2012



**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 cui 8 trascorsi in barriques e 24 in botti grandi di rovere. Imbottigliato senza filtrazione a Luglio 2015.

**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.

*"Del 2012 Barolo Lazzarito impressiona per la sua precisione e la classe, due qualità che non sono facili da trovare in vini del comune di Serralunga. Ferro, fumo e pepe bianco si elevano in un Barolo di strutturata verticale dotato di vero pedigree. Una scarica di melograno, marmellata rosso ciliegia, fiori di campo e arancia rossa si fondono grandiosamente con una finitura brillante. Nel 2012, il Lazzarito concilia potenza e finezza come pochi annate in passato. Negli ultimi anni, il Lazzarito ha bussato alla porta dei grandi cru in questa formazione, il Rocche e Ravera. Oggi, il Lazzarito fa una dichiarazione forte che è arrivato!"*  
(Vinous – Antonio Galloni – March 2016)

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

**Alcol:** 14.63% Alc./Volume.

**Acidità totale:** 5.78 g/L.

**Estratto secco totale:** 31.0%.