



## Barolo DOCG Lazzarito

Vietti (Bio)

Eine Offenbarung für Barolo-Fans

### Beschreibung:

Die Cru-Lage Lazzarito liegt in der Gemeinde Serralunga d'Alba, deren Baroli für ihren markanten Charakter und ihr gutes Lagerpotenzial berühmt sind. Der von alters her renommierte Weinberg Lazzarito befindet sich unterhalb des mittelalterlichen Dorfes und öffnet sich wie ein natürliches Theater in Richtung Südwesten. Die steilen Terrassen erreichen eine Höhe von knapp vierhundert Meter über dem Meeresspiegel und besitzen Böden aus Kalkmergel, in denen die durchschnittlich vierzig Jahre alten Reben tief wurzeln müssen, um an Wasser und Nährstoffe zu gelangen. Der karge Untergrund sorgt ebenso wie das hohe Alter der Stöcke für niedrige Erträge und einen aussergewöhnlich intensiven Geschmack der Nebbiolo-Trauben. Die von Hand gelesenen Trauben wurden nach der Ernte zunächst vollständig entrappt, bevor eine kurze Kaltmazeration und eine lange Maischegärung für optimale Farb- und Tanninextraktion gesorgt haben. Der biologische Säureabbau erfolgte in gebrauchten Barriques, anschließend wurde der Barolo Lazzarito rund 30 Monate überwiegend in grossen, zu einem geringen Anteil aber auch in kleinen Holzfässern ausgebaut. Die Nase ist faszinierend und tief, mit balsamischen Noten, Salbei, Eukalyptus, weissem Pfeffer und Minze. Am Gaumen zeigt sich der Wein voll, mit straffen Tanninen und angenehm "süsser" Persistenz im Abgang.

### Aromenprofil:

### Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Barolo

**Ausbau:** 32 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Rebsorte(n):** 100% Nebbiolo

**Artikelnummer:** 0828920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG Lazzarito**

Vietti (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Falstaff 97/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Doctor Wine 97/100, Jeb Dunnock 95/100, James Suckling 96/100, Parker 96+/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	32 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.