



Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

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.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie
Sous-région: Barolo
Vol. alcool: 14.5%
Artikelnummer: 0828917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.