

## Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

Eine Offenbarung für Barolo-Fans

### Description:

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.

### Profile aromatique:

### 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.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Barolo

**Vol. alcool:** 14.5%

**N° article:** 0828918



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.