



## 2011 Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

Lazzarito fait incontestablement partie des domaines les plus fascinants de la région de Selon Parker, Viettis Barolo Lazzarito est l'un des meilleurs vins de Barolo, no-tammen millésime 2011.

### Accompagne idéale:

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.

#### Conseils de service:

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:ItalieRégion:PiémontSous-région:BaroloProducteur:Vietti

Notation(s): Parker 96/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94/100

Elevage: 7 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle 14.0 %

Cépage(s):100% NebbioloRéférence:0828911



# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## **Barolo DOCG Lazzarito**

Vietti

Origine: Italie

Notation(s): Parker 96/100, Score 19/20, Antonio Galloni

94/100

Cépage(s):100% NebbioloViticulture:TraditionnelleElevage:7 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 14.0 %

Service: 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.