



2011 Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

Lazzarito fait incontestablement partie des domaines les plus fascinants de la région de Barolo. Selon Parker, Viettis Barolo Lazzarito est l'un des meilleurs vins de Barolo, notamment pour le 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:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Barolo
Producteur:	Vietti
Notation(s):	Parker 96/100, Antonio Galloni 94/100
Elevage:	7 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	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, Antonio Galloni 94/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.