



## 2014 Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

Signé Vietti, le grand nom du Piémont

**Description:**

Lazzarito est connu pour produire un Barolo viril et musclé, au potentiel de garde exceptionnel.

**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):**

Antonio Galloni 96/100, Parker 95/100

**Elevage:**

32 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.0 %

**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:**

0828914

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Barolo DOCG Lazzarito**

Vietti

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Antonio Galloni 96/100, Parker 95/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	32 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.