



2013 Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

Abbinamenti:

Servite questo vino con agnello, brasato, guancia di manzo e filetto al tartufo. Si abbina molto bene anche a piatti a base di funghi o a potée di lenticchie.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

IT

Regione:

Piemonte

Sottoregione:

Barolo

Produttore:

Vietti

Valutazioni:

Antonio Galloni 96/100, James Suckling 94/100

Vinificazione:

30 Mesi in Fulmine

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva:

100% Nebbiolo

Numero di articolo:

0828913

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

Origine:	IT
Valutazioni:	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 94/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.