



2011 Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

Lazzarito è senza dubbio una delle tenute più affascinanti della regione del Barolo. Secondo Parker, il Barolo Lazzarito di Vietti è uno dei migliori Barolo, soprattutto nell'annata 2011.

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:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Vietti
Valutazioni:	Parker 96/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94/100
Vinificazione:	7 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0828911

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 96/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Mesi in barrique
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.