



## 2014 Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

Vom grossen Piemont-Produzenten Vietti

**Descrizione del vino:**

Lazzarito gilt als männliche, muskelbepackte Barolo-Lage mit einem traumhaften Lagerpotenzial.

**Abbinamenti:**

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Paese d'origine:** Italia

**Regione:** Piemonte

**Sottoregione:** Barolo

**Produttore:** Vietti

**Valutazioni:** Antonio Galloni 96/100, Parker 95/100

**Vinificazione:** 32 Monate im Barrique

**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:** 0828914

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG Lazzarito**

Vietti

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 96/100, Parker 95/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Maturità:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	32 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.