

BAROLO DOCG LAZZARITO M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	PIEMONT
PRODUZENT;	VIETTI HTTPS://WWW.VIETTI.COM
TRAUBENSORTE;	NEBBIOLO
ALKOHOL;	14 % VOL.
VINIFIKATION;	DIE TRAUBEN WERDEN VON HAND GELESEN. DIE FERMENTATION GEHT BIS ZU 27 TAGE UND VOLLZIEHT SICH IN TEMPERATURKONTROLLIERTEN STAINLESS STEEL TANKS. TÄGLICH WIRD DER TRESTERHUT UMGEPUMPT. DIE ZWEITE GÄRUNG (MALOLACTIC) PASSIERT IM HOLZ. DER WEIN REIFT FÜR 8 MONATE IN FRANZÖSISCHEM BARRIQUE UND 24 MONATE SLOWENISCHEN BARRIQUES. DER WEIN WIRD UNFILTRIERT ABGEFÜLLT
WEINTYP;	DAS BOUQUET DES BAROLO DOCG LAZZARITO VON ANIS SPIELT VIRTUOS MIT IHREM GERUCHSSINN. IM ANSCHLUSS ÜBERZEUGEN FEINE NUANCEN VON ROSEN UND KIRSCHERESOLUT UND BEWUSST IHRE GESCHMACKSSINNE. MIT MARKANTSATTEN GERBSTOFFEN, KRÄFTIGEM KÖRPER UND HERVORSTECHENDER SÄURE ZEIGT DIESER FRUCHTIGE ROTWEIN SEINE EINWANDFREIE QUALITÄT
PASST ZU;	PROSCIUTTO, RINDFLEISCH UND TRÜFFELRISOTTO

