



Barolo DOCG Lazzarito 2014

Vietti

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Piemonte
Producteur	Vietti Castiglion Faletto
Classification	DOCG
Expansion	4 mois en barrique. Fût en bois de 32 mois
Contenu	75 cl
Millésime	2014
Phase de dégustation	jusqu'à 21 ans
Température de service	19 - 20°C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Nebbiolo
Prix	95 Robert Parker, 96 Galloni /
Numéro d'article	10017714

Commentaires

Les vins qui expriment leur origine et leurs terroirs de manière aussi belle et claire que ceux de Vietti sont devenus une exception dans le sillage de l'œnologie égalitaire. Lorsque d'autres baroli ont depuis longtemps dépassé leur zénith, ils commencent à s'épanouir et gagnent en complexité aromatique.

Recommandation culinaire

S'accorde bien avec les viandes rouges et les fromages affinés.

Notes de dégustation

Couleur grenat. Richement rond avec une texture robuste et veloutée, un arôme intense avec des notes de figes et de prunes. Élégant avec des tanins doux et sucrés et une longue finale.