



Barolo DOCG Lazzarito 2014

Vietti

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Piemonte
Produttore	Vietti Castiglion Faletto
Classificazione	DOCG
Maturazione	Barrique per 4 mesi. Botte di legno per 32 mesi
Contenuto	75 cl
Annata	2014
Conservazione	fino a 21 anni
Temperatura di servizio	19 - 20°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Nebbiolo
Premi	95 Robert Parker, 96 Galloni /
Articolo n.	10017714

Annotazioni

I vini che esprimono le loro origini, i loro singoli vigneti, in modo così bello e chiaro come quelli di Vietti sono diventati un'eccezione nel solco dell'enologia egualitaria. Quando gli altri Baroli hanno superato da tempo il loro apice, iniziano a dispiegarsi e ad acquisire complessità aromatica.

Abbinamenti

Si sposa bene con carni rosse e formaggi stagionati.

Note di degustazione

Colore granato. Riccamente rotondo con una consistenza robusta e vellutata, profumo intenso con sentori di fichi e prugne. Elegante con tannini morbidi e dolci e con un finale lungo.