



## Barolo DOCG Lazzarito 2015

Vietti

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Piemonte
<b>Produttore</b>	Vietti Castiglion Faletto
<b>Classificazione</b>	DOCG
<b>Maturazione</b>	Barrique per 4 mesi. Botte di legno per 32 mesi
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2015
<b>Conservazione</b>	fino a 22 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	19 - 20°C
<b>Contenuto alcolico</b>	14.5 %
<b>Vitigni</b>	Nebbiolo
<b>Articolo n.</b>	10017715

### 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.