



Barolo DOCG Lazzarito 2012

Vietti

Tipo	Vino rosso
Origine	Italian, Piemonte
Produttore	Vietti Castiglion Faletto
Classificazione	DOCG
Maturazione	Barrique per 4 mesi. Botte di legno per 32 mesi
Contenuto	5 Lt
Annata	2012
Conservazione	fino a 21 anni
Temperatura di servizio	19 - 20°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Nebbiolo 100 %
Articolo n.	10028512

Annotazioni

Il colore è intenso con riflessi ambrati e dorati. Il naso cattura una miriade di aromi floreali, fruttati e speziati. Un'intensità aromatica ideale, completata da sapori di arancia candita, prugna secca e fiori bianchi come gelsomino e iris. L'affinamento dona a questa grappa aromi e sapori di cannella e nocciola. La percezione complessiva è di un gusto delizioso ed elegante.

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.