

Ettore Germano

VITICOLTORE IN SERRALUNGA



TIPOLOGIA: Barolo DOCG, Lazzarito Riserva
SUPERFICIE: 0.70 ettari
COMPOSIZIONE: 100% Nebbiolo
ANNO DI IMPIANTO: 1931
CEPPI PER ETTARO: 6.000
ESPOSIZIONE: Sud/Sud-Ovest
TERRENO: calcareo e marnoso con piccole percentuali di sabbia
RESA PER ETTARO: 45 hl.
PRODUZIONE MEDIA ANNUA: 4.500 bottiglie
VENDEMMIA: metà ottobre

L'uva viene raccolta a maturazione avanzata, ma non surmatura, in cassette. Segue la diraspa-pigiatura e fermentazione con macerazione per 35-40 giorni sulle bucce, in seguito invecchiamento per 30 mesi in botti di rovere da 2000 litri e due anni di affinamento in bottiglia. Da una vigna molto vecchia, ma ancora in ottime condizioni di salute e di vigore, otteniamo questo vino molto elegante e di grande potenza, che accomuna la struttura di una zona altamente vocata (il Lazzarito) alla finezza estrema del Nebbiolo. I profumi di piccoli frutti rossi, si fondono con sentori di spezia dolce e liquirizia. In bocca l'ingresso è molto fine ed elegante, ma la persistenza tannica dolce e lunga, consente abbinamenti a diversi tipi di carni rosse e formaggi, oltre a essere molto accattivante per la conversazione a fine pasto.



Ettore Germano

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

LAZZARITO



RISERVA

2007

VITICOLTORI DAL 14