

Ettore Germano

BAROLO DOCG LAZZARITO RISERVA



VARIETA': Nebbiolo

ALTITUDINE: circa 320/360 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud – Sud Ovest

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 90 anni

TERRENO: Calcareo, marnoso con percentuali di sabbia e ferro

PERIODO DI VENDEMMIA: Metà Ottobre

VINIFICAZIONE

La raccolta manuale dell'uva avviene in cassette a maturazione avanzata, ma non in surmaturazione. In cantina l'uva viene diraspata e pigiata in serbatoi di acciaio verticali, in cui avviene la fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 50 / 60 giorni, durante i quali si effettuano diversi rimontaggi giornalieri, per favorire l'estrazione di colore e tannino. Dopo la svinatura e la fermentazione malo-lattica, il vino viene introdotto in botti di rovere da 2.000 l per un periodo di affinamento da 24 a 36 mesi circa. Al termine di tale periodo, il vino viene imbottigliato e affinato in cantina prima di essere commercializzato.

DEGUSTAZIONE

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 e la 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 con una buona persistenza tannica dolce e lunga. Ottimi gli abbinamenti a diversi tipi di carni rosse e formaggi, oltre a essere molto accattivante per la conversazione a fine pasto.