

Ettore Germano

BAROLO

denominazione di origine controllata e garantita

RISERVA LAZZARITO



TIPOLOGIA

Barolo Riserva D.O.C.G.

M.G.A.

Lazzarito

SUPERFICIE

0.8 ettari circa

ANNO D'IMPIANTO

1931

VARIETÀ

100% Nebbiolo

ALTITUDINE

320 - 360 m s.l.m.

CEPPI PER ETTARO

6.000

ESPOSIZIONE

Sud / Sud-Ovest

PERIODO DI VENDEMMIA

Ottobre

CHIUSURA

sughero monopezzo

TERRENO

calcareo e marnoso con piccole percentuali di sabbia

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 di 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.

ABBINAMENTI



uova con
tartufo



tagliatelle
al sugo



tagliata
di vitello

VITICOLTORI IN SERRALUNGA D'ALBA DAL 1856

Azienda Agricola Germano Ettore di Germano Sergio
Località Cerretta 1, 14054 Serralunga d'Alba (CN), Italia - +39 0173 613528 - info@ettoregermano.com
www.ettoregermano.com