

Barolo D.o.c.g. Sorì Lazzarito

Vitigno

Nebbiolo 100%

Zona di produzione e caratteristiche

Le uve provengono dal singolo vigneto **Sorì Lazzarito**, sicuramente tra i Cru più famosi di **Serralunga d'Alba**. La famiglia Lanzavecchia ne possiede circa 3 ettari. L'esposizione a sud sud-ovest, il microclima dovuto alla conca naturale a 400 metri di altitudine e la speciale composizione del terreno (marna calcarea di origine sedimentaria) originano uva dai grappoli spargoli ed acini piccoli, sinonimo di grande qualità.

Resa per ettaro

45 ettolitri

Vinificazione

La vinificazione è condotta sapientemente per enfatizzare il suo potenziale polifenolico e la struttura. L'uva è diraspata ed in seguito pigiata in modo molto soffice. La temperatura massima di fermentazione è di 30° C. I frequenti rimontaggi e delastage consentono una buona estrazione. La durata della macerazione varia dai 25 a 30 giorni, a seconda dell'annata.

Affinamento

In barrique di varia età per 24 mesi; laddove la struttura è così importante la funzione della barrique è fondamentale per creare il connubio tra i tannini presenti nel vino e quelli nobili del legno delle piccole botti di rovere

Caratteristiche Organolettiche

Il colore è quello tipico del Barolo, rosso rubino con riflessi granato. Intenso e profondo, al naso presenta una ricchezza di bouquet dovuta alla complessità varietale, che in questo Barolo trova la sua espressione più moderna: prugna matura, tabacco, vaniglia, cuoio e pepe. Al palato presenta la struttura fitta dei tannini nobili, vellutato, morbido e persistente; sul finale è avvolgente ed armonico.

Abbinamento gastronomico

Piatti importanti a base di carni rosse. Formaggi anche stagionati.

Temperatura di servizio

18-20 C°. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.

Gradazione alcolica

13 % vol

