



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

BAROLO LAZZARITO D.O.C.G.

Dopo molti anni la Villadoria ha scelto di presentare con l'annata 2015 il Barolo Lazzarito, uno dei vigneti più rinomati tra le menzioni geografiche aggiuntive di Serralunga d'Alba. Una ampia e assolata conca di media collina (400 metri sul livello del mare) esposta a sud sud ovest in cui il suolo ha origini lontanissime, la marna calcarea di origine sedimentaria marina alternata a strati grigio, blu e giallastri. Vino dall'innato tratto distintivo, unisce la potenza del Barolo all'armonia dell'equilibrio.



VITIGNO
Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono dal vigneto Lazzarito di Serralunga d'Alba. L'esposizione a sud sud-ovest della collina, il microclima e la speciale composizione del terreno, marna calcarea di origine sedimentaria originano uve di grande qualità. Il sistema di allevamento è il Guyot, a densità di circa 4500 piante per ettaro, con una resa di circa 55 ettolitri. L'età media delle vigne è di 25 anni.

VINIFICAZIONE

L'uva, vendemmiata a mano, è diraspata ed in seguito pigiata in modo molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox ad una temperatura massima di 28° C. La durata della macerazione varia dai 25 a 28 giorni, per enfatizzare l'estrazione polifenolica e la struttura. Appena terminata la fermentazione alcolica, si sfrutta la temperatura del vino nuovo per l'avvio spontaneo della fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Avviene in botti di rovere di Slavonia di media dimensione per un periodo minimo di circa 20 mesi, per poi terminare in vasca fino ad un totale di 38 mesi. Vino dalla struttura importante, dai tannini nobili, raggiunge la sua maturità dopo 5 anni dalla vendemmia e ha un potenziale evolutivo di almeno 25 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è tipico del Barolo, rosso rubino con riflessi granato. Intenso e ricco, il bouquet presenta note di rosa appassita, viola, spezie e tartufo. La struttura è importante, la trama fitta. Grande potenza iniziale, evolve negli anni su note eleganti e più dolci tipiche del tannino nobile.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Piatti importanti a base di carni rosse e selvaggina. Formaggi stagionati. Piatti con tartufo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

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

GRADAZIONE ALCOLICA

13-14,5 % Vol.