

Lazzarito

Barolo DOCG 2008

Ettore Germano

Per descrivere Il Barolo Docg Lazzarito di Ettore Germano è perfetto il giudizio della Guida de L'Espresso 2015: "Barolo serralunghiano nella fittezza e nella "tridimensionalità" del tannino, ma già aperto aromaticamente, arioso, fresco, slanciato, reattivo, splendidamente articolato nel lunghissimo finale. 18,5/20 Vino dell'Eccellenza. Con la Riserva Lazzarito, Sergio Germano è ormai riuscito a venire a capo di uno dei "grand cru" più affascinanti e difficili del pianeta Barolo".

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Barolo
Denominazione	DOCG
Annata	2008
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Serralunga d'Alba
Vitigno	Nebbiolo 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso granato intenso
Gusto	In bocca l'ingresso è molto fine ed elegante, ma la persistenza tannica dolce e lunga
Profumo	I profumi di piccoli frutti rossi, si fondono con sentori di spezia dolce e liquirizia
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16-18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Slowine Gran Vino ;I vini di Veronelli Super Tre Stelle
--------------	---

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Tipologia terreno	Calcereo e marnoso con piccole percentuali di sabbia
Densità impianto	6.000 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	45 hl
Epoca vendemmia	Metà ottobre
Vinificazione	Diraspa-pigiatura e fermentazione con macerazione per 35-40 giorni sulle bucce
Affinamento	Per 30 mesi in botti di rovere da 2000 litri e due anni di affinamento in bottiglia