

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 fascinosi 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 Calcareo 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-pigliatura 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