



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 |