

# Barolo DOCG

## Lazzarito

### RISERVA

**Comune:** Serralunga d'Alba, MGA Lazzarito

**Vitigno:** Nebbiolo 100% clone Lampia

**Vinificazione:** fermentazione spontanea, macerazione in tini tronco conici di rovere austriaco per 40 giorni.

**Affinamento:** 36 mesi in botte grande di rovere austriaco, 24 mesi in bottiglia.

**Formato:** 0,75 L – 1,5 L Magnum – 3 L Jeroboam

**Temperatura di servizio:** 18° C

**Profilo sensoriale:** è la massima espressione della potenza del nebbiolo. Ricco, suadente, strutturato ma al tempo stesso armonico, si esprime in profumi di frutta rossa matura che evolve in note di tabacco e menta. Al palato si presenta deciso come solo i barolo di Serralunga d'Alba possono essere, con una trama tannica importante e profonda, ma equilibrata.

