

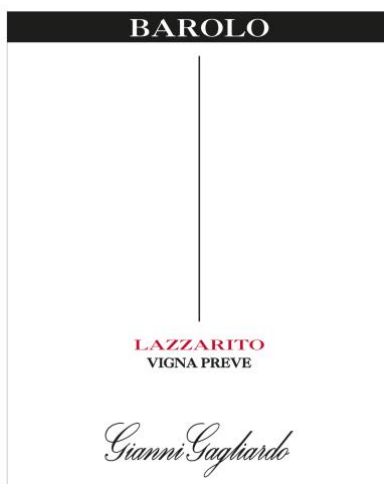


Barolo Docg

Lazzarito
Vigna Preve
2017

Descrizione annata

L'annata 2017 è stata calda e asciutta. Il leggero anticipo vegetativo è coinciso con una gelata primaverile di particolare intensità che ha colpito molte parti d'Europa. Questa è stata una prima causa di diminuzione di quantità. La scarsità di precipitazioni è stata la seconda causa. A livello fisiologico le piante hanno sfruttato al meglio la poca pioggia di inizio settembre, ed hanno quindi maturato bene degli acini mediamente più piccoli e concentrati del solito.



Uvaggio: Nebbiolo - **Vendemmia:** 11 Ottobre 2017 - **Comune:** Serralunga d'Alba - **MeGA (Cru):** Lazzarito - **Vigna:** Preve - **Terreno:** Marne calcaree e arenarie (Arenarie di Lequio) 21% Sabbia, 56% Calcare, 23% Argilla - **Macerazione:** 12 giorni - **FML:** 100% - **Affinamento:** 30 mesi in una singola botte da 20 hl- **Imbottigliamento:** 15 Luglio 2020

Dati

Alcol: 14,5 % vol – Acidità totale: 6,00 g/L – Estratto secco: 31 g/L

Note

Nel 2017 il vigneto Lazzarito ha prodotto un vino di grande profondità e lunghezza con tannini ben maturi e piacevoli, ben integrati con la buona struttura che contraddistingue il Cru.

Quest'annata abbiamo prodotto 2322 bottiglie, 150 magnum e 12 doppi magnum.

Note di degustazione
