



Barolo Docg

Lazzarito
Vigna Preve
2016

Descrizione annata

Il 2016 è stata una delle annate più tardive degli ultimi anni. Un inverno dalle temperature miti e con poche precipitazioni ha preceduto una primavera fresca e piovosa che ha causato un certo ritardo del ciclo fenologico della vite. Nei mesi di agosto, settembre ed ottobre il clima è stato ottimo ed ha permesso alla vite una perfetta maturazione dell'uva, giovando sia delle riserve idriche primaverili che di una spiccata escursione termica molto importante per una buona maturazione dei tannini. Il vitigno nebbiolo "ama" questo tipo di annate.



Uvaggio: Nebbiolo - **Vendemmia:** 11 Ottobre 2016 - **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:** 20 Giugno 2019

Dati

Alcol: 14,5 % vol – Acidità totale: 6,00 g/L – Estratto secco: 28,33 g/L

Note

Nel 2016 il vigneto Lazzarito ha prodotto un vino di grande complessità, caratterizzato da eleganza e finezza con tannini ben maturi e piacevoli, ben integrati con la buona struttura che contraddistingue il Cru. Quest'annata abbiamo prodotto 2376 bottiglie, 150 magnum e 12 doppi magnum.

Note di degustazione
