



## Barolo Docg

**Lazzarito**  
**Vigna Preve**  
**2018**

### Descrizione annata

L'inverno 2018 è stato lungo e con molta pioggia. Ciò ha svolto un ruolo importante nel ristabilire il bilancio idrico dopo il caldo del 2017. La primavera ha avuto un inizio lento e solo a metà luglio la temperatura è aumentata in modo significativo. Ciò ha permesso una maturazione rapida senza tuttavia anticipare la vendemmia che ha goduto di un settembre molto favorevole. Infatti il clima di settembre e inizio ottobre ci ha permesso di lasciare le uve sulla pianta più a lungo ove necessario. Il 2018 è stata definita una "vendemmia tradizionale" con un grande equilibrio dei suoi componenti.



**Uvaggio:** Nebbiolo - **Vendemmia:** 9 Ottobre 2018 - **Comune:** Serralunga d'Alba - **MeGA (Cru):** Lazzarito - **Vigna:** Preve - **Terreno:** Marne calcaree e arenarie (Arenarie di Lequio) 21% Sabbia, 56% Calcare, 23% Argilla - **Macerazione:** 16 giorni - **FML:** 100% - **Affinamento:** 30 mesi in una singola botte da 2000 Lt - **Imbottigliamento:** 8 Luglio 2021

### Dati

Alcol: 14,50 % vol – Acidità totale: 5,71 g/L – Estratto secco: 30.7 g/L

### Note

Naso austero, grafite e fiammifero sbattuto esplodono al primo naso di questo rinomato vigneto di esposizione Sud-Ovest, arrotondato da un bouquet di semi di papavero e fiori di garofano. Confettura di fichi, ciliegie e cachi in un infuso di lavanda, muschio nero e bergamotto ti immergono nell'espressione sinuosa e stratificata del Barolo. Tannini lineari ricchi e maturi con una genziana balsamica, uva passa dolce, tabacco secco gentile e felce fresca. Nel 2018 abbiamo prodotto 2.224 bottiglie

### Note di degustazione

---

---

---