

CASA E. DI MIRAFIORE

Lazzarito Barolo d.o.c.g.



Uve da cui è prodotto: Nebbiolo

Produzione media: 40 hl per ettaro

Collocazione geografica: Lazzarito è uno dei "cru" più importanti del comune di Serralunga d'Alba.

Caratteristiche del vigneto: situato in una conca naturale in posizione di media alta collina (400m slm) con esposizione sud e sud-ovest, impiantato su terreni di origine miocenico elveziano, ricco di marne calcaree di color bianco grigiastro.

Vinificazione: l'uva diraspata e pigiata viene scaldata intorno ai 32-33° C e contemporaneamente vengono effettuati i rimontaggi. Durante i primi giorni il numero e la frequenza dei rimontaggi è molto elevato per ottimizzare l'estrazione dei tannini e del colore. Con l'incremento del tenore alcolico, si riduce sia la temperatura (fino a 25° C), sia il numero dei rimontaggi. Durante la fermentazione vengono effettuati dei delastage per ottimizzare e migliorare l'estrazione polifenolica e contemporaneamente per ossigenare il lievito che fermentando in condizioni ideali produce profumi e aromi più netti ed eleganti. Segue una permanenza del vino sulle bucce a "cappello sommerso" per ulteriori 40-45 giorni durante i quali si ottengono profumi terziari che donano complessità ed eleganza. Terminata questa fase, si procede con la fermentazione malolattica che viene favorita mantenendo il vino ad una temperatura intorno a 20° C in contenitori di cemento.

Affinamento: il Barolo Lazzarito Mirafiore affina per due anni in botti di rovere di media e grande capacità (da 2.000 a 14.000 litri). Al termine del secondo anno il vino effettua un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia prima di essere immesso al consumo.

Caratteristiche organolettiche: Il colore è rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è ricco, con netti sentori di prugna matura, tabacco, funghi secchi, menta, rosmarino e cannella. Al gusto presenta una trama di tannini molto fitta e densa che dona al vino una sensazione di compattezza, ma anche di morbidezza e armonia.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Abbinamenti consigliati: ideale l'accostamento a piatti di carni rosse, importanti, e a formaggi di media o lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: 18° C

Formati disponibili: bottiglia l 0,75



CASA E. DI MIRAFIORE

Via Alba, 15 - 12050 SERRALUNGA D'ALBA (CN)
Tel. 0173 626 117 - info@mirafiore.it - www.mirafiore.it