

Casa E. di Mirafiore

BAROLO

LAZZARITO



UVE DA CUI È PRODOTTO Nebbiolo 100%

PRODUZIONE MEDIA 40 hl per ettaro

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA Lazzarito è uno dei "cru" più importanti del comune di Serralunga d'Alba.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Situato in una conca naturale in posizione di media alta collina (350-400m 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 Lt. 0,75

