



# Lazzarito

Barolo DOCG 2008

**Ettore Germano**

---

Per descrivere Il Barolo Docg Lazzarito di Ettore Germano è perfetto il giudizio della Guida de L'Espresso 2015: "Barolo serralunghiano nella fittezza e nella "tridimensionalità" del tannino, ma già aperto aromaticamente, arioso, fresco, slanciato, reattivo, splendidamente articolato nel lunghissimo finale. 18,5/20 Vino dell'Eccellenza. Con la Riserva Lazzarito, Sergio Germano è ormai riuscito a venire a capo di uno dei "grand cru" più affascinanti e difficili del pianeta Barolo".

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Barolo
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2008
<b>Classificazione</b>	Riserva
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	Serralunga d'Alba
<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso granato intenso
<b>Gusto</b>	In bocca l'ingresso è molto fine ed elegante, ma la persistenza tannica dolce e lunga
<b>Profumo</b>	I profumi di piccoli frutti rossi, si fondono con sentori di spezia dolce e liquirizia
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Slowine Gran Vino ;I vini di Veronelli Super Tre Stelle

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Tipologia terreno</b>	Calcareo e marnoso con piccole percentuali di sabbia
<b>Densità impianto</b>	6.000 ceppi per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	45 hl
<b>Epoca vendemmia</b>	Metà ottobre
<b>Vinificazione</b>	Diraspa-pigiatura e fermentazione con macerazione per 35-40 giorni sulle bucce
<b>Affinamento</b>	Per 30 mesi in botti di rovere da 2000 litri e due anni di affinamento in bottiglia