Vietti

Barolo DOCG Lazzarito

, 1500 ml

Italy,

9911800220

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gegrillter Sellerie mit Café de Paris-Butter

(Gemüse & Vegetarisch)

Stubenküken aus dem Ofen mit Perigord-Trüffel

und cremigen Schwarzwurzeln

(Geflügel)

Rinderfilet Rossini mit getrüffeltem Kartoffelgratin

(Fleisch)

Tasting review

by Marian Henß on 02.05.2024

Info:

Barolo Lazzarito entstammt der MAG-Lage in der Gemeinde Serralunga d´Alba. Die Parzelle gleicht einem Amphitheater und ist nach Südwesten orientiert. Auf 330 bis 380 Höhenmetern stehen die Nebbiolo-Stöcke bei einer Pflanzdichte von 4.500/ha auf kalkhaltigem bis lehmigem Untergrund. Vietti besitzt ca. zwei Hektar dieser Lage.
Anfang Oktober wurde diese Parzelle geerntet. Sanft abgepresst wird der Most samt Schalen im Stahltank vergoren. Der Prozess dauert ungefähr einen Monat an, wobei der Tresturhut permanent untergestoßen wird.
Nach dem Umzug in die Eichenfässer wird dort auch die malolaktische Gärung vollzogen.
Das Gros der Weine wird in großen Eichenfässern ausgebaut sowie ergänzend in kleinen Barriques. Der Ausbau dauert knapp 30 Monate an. Die Abfüllung erfolgt ohne jegliche Filtration zur Reife in der Flasche.

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot mit violetten sowie rostigen Einschlüssen

Nase:

So blutig wie er augenscheinlich wirkt, duftet er auch. Voller Würze und Erdigkeit baut er sich langsam aber sicher im Glas auf. Piment, roter Pfeffer sowie der obligatorische Wacholder sind deutlich vertreten. Rote Bete gelingt der Spagat zwischen den aromatischen Welten. Er lebt von etwas Waldboden und Unterholz mit reichlich Reisig. Seine erdige, süße Frucht ufert dann zunehmend in Süßkirsche, Himbeere und Johannisbeere in einer sehr wilden Ausprägung aus. Er zeigt klare Parallelen zu der Lage Cerequio, aber dies kann nur von Vorteil sein. Mit Geduld entwickeln sich im Glas Hagebutte und roter Früchtetee

Gaumen:

All diese Eindrücke überträgt er mühelos an den Gaumen. Schon ab dem ersten Schluck sind wir mittendrin im Geschehen. Wild und ungestüm baut er sich auf. Er lebt zwischen den Welten. Fordert und einnehmend. Seine Säurestruktur ist dabei pro-aktiv und zeichnet den Lazzarito enorm aus. Frucht und Würze treten mindestens zwei Stufen zurück und übergeben seinem erdigen Charakter sowie seiner Herkunft und Eleganz die Bühne. Er lebt von Harmonie und Perfektion. Er ruht in sich, drängt sich nie auf und wirkt über allen Dingen erhaben. Sein Finish setzt sich aus den gewonnenen Eindrücken der Nase zusammen. Nur eben mit viel mehr Seele und Leben versehen.