

# CASA E. DI MIRAFIORE

## D.O.C.G. Barolo Lazzarito

Se trata sin duda del viñedo más prestigioso de la finca, que produce un Barolo de gran estructura y larga vida. Situado en la ladera media (350-400 m snm) con orientación sur/suroeste, el suelo es de origen marino sedimentario (época mioceno-helvética), con un alto contenido de margas calcáreas de color blanco grisáceo.



## BAROLO LAZZARITO 2018

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

100% Nebbiolo.

### VINIFICACIÓN

Las uvas despalilladas y trituradas se calientan a unos 32-33°C e inmediatamente comienza el proceso de bombeo del mosto sobre la capa de pieles. Esto se realiza con mucha frecuencia durante los primeros 3 días para extraer una cantidad óptima de color y taninos. A medida que aumenta el contenido de alcohol, se evita la extracción de demasiados taninos bajando la temperatura a unos 25°C y reduciendo el volumen de líquido bombeado sobre los hollejos.

Durante esta maceración, que dura entre 20 y 30 días, se realizan delastages para mejorar la extracción de los taninos, y al mismo tiempo oxigenar la levadura para que fermente en condiciones ideales para aportar aromas más limpios y elegantes. A la fermentación alcohólica le sigue inmediatamente la fermentación maloláctica, que se favorece manteniendo el vino en depósitos climatizados a una temperatura en torno a los 20° C.

Crianza en barricas (2.000 – 14.000 litros). A partir del segundo año, el vino permanece en botella un periodo más antes de salir al mercado.

### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí con reflejos granates, tiene un bouquet suntuoso, con claros matices de ciruelas maduras, tabaco, menta, romero, canela y setas secas. Los taninos muy densos y muy horneados dan al sabor una sensación de unión, junto con suavidad y equilibrio.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar grandes platos de carnes rojas y quesos medios o curados, también proporciona una agradable compañía para la sobremesa.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)