



ALESSANDRO RIVETTO

BAROLO LAZZARITO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



COMUNE: Serralunga d'Alba

VITIGNO: 100% nebbiolo

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura e macerazione sulle bucce, dopodichè la fermentazione viene a temperatura controllata in vasche di acciaio. La macerazione dura circa 30 giorni

AFFINAMENTO IN LEGNO: invecchiamento minimo di 38 mesi di cui 18 in botte

CARATTERISTICHE: con un colore rosso granato, il profumo etereo e gradevole è intenso con sentori di spezia e liquirizia. Il suo sapore è austero ma vellutato, robusto ed armonico. Elegante e potente, con i tannini dolci e soffici di lunga persistenza

ABBINAMENTI: piatti di carne rossa e formaggi a pasta dura o stagionati. Ottimo come meditazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.
Stappare la bottiglia almeno 2 ore prima della mescita

FORMATI: 0,75 L, 1,5 L, 3 L, 5 L

AZ. AGR. ALESSANDRO RIVETTO

Fraz. Annunziata Loc. Ciotto, 53/B - LA MORRA (CUNEO)

info@alessandrorivetto.it
www.alessandrorivetto.it