

 **Vietti**

Barolo DOCG Lazzarito

 2021, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911800285

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Tagliata di Manzo, kurzgebratenes Rindfleisch mit Rosmarin und
Parmesan (Rind)

Lammkarree mit Kräuterkruste (Geflügel)

Polenta mit Pilzragout und Taleggio-Käse (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.02.2025

Informationen zum Wein

Die Trauben stammen aus dem Weinberg Lazzarito in der Gemeinde Serralunga d'Alba, einer amphitheaterförmigen Parzelle mit Südwestausrichtung. Die Böden sind kalk- und lehmhaltig, die Höhenlage liegt zwischen 260 und 390 m über dem Meeresspiegel. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt bei 42 Jahren, mit einer Dichte von ca. 4.500 Pflanzen pro Hektar.

Beim 2021er Jahrgang wurde eine drei- bis viertägige Kaltmazeration durchgeführt. Der Anteil ganzer Beeren lag bei 20 bis 25%. Die Mazeration dauerte rund drei Wochen im Edelstahl. Dabei wurde der Tresterhut nur untergetaucht. Der biologische Säureabbau wurde und gebrauchten Barriques durchgeführt, die Reifung dann für 24 Monate im großen Holz.

Farbe

dunkles Kirsch- bis Granatrot mit klarer Transparenz

Nase

Der 2021er *Barolo Lazzarito* präsentiert sich so, wie es für Weine aus Serralunga in der Jugend üblich ist: Er wirkt fast noch unnahbar, mit wenig Frucht und umso mehr Noten von Rappen, Unterholz, Erde und eisenhaltigem Gestein, etwas Kohle, violetten Blüten und einem Hauch von bläulicher Frucht.

Gaumen

Am Gaumen wird schnell klar, dass dies der Barolo ist, der am deutlichsten von seiner klaren, drängenden Säure geprägt ist. Dazu kommen eine beeindruckende Festigkeit und eine leichte Wärme in der Frucht. Dabei bleibt der *Lazzarito* ganz präzise, mit einer Reife, die in die Tiefe geht und dicht gewoben wirkt. Das Tannin ist fest, der Wein salzig und mineralisch mit viel Energie und einer großartigen Länge.