

GUIDO PORRO



BAROLO DOCG "VIGNA LAZZAIRASCO"



ZONA DI PRODUZIONE: Serralunga d'Alba- Sottozona Cru Lazzarito.

UVA: 100% Nebbiolo.

SUPERFICIE: circa 2 ettari.

ESPOSIZIONE: Sud-Sud/Ovest in zona collinare a 380 metri s.l.m. ca.

TERRENO: argillo calcareo struttura molto forte.

ETA' MEDIA VITI: 40-45 anni.

VINIFICAZIONE: metodo tradizionale a lunga macerazione: fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti a contatto con le bucce per 15/20 giorni in vasche di cemento vetrificato, facendo 3 o 4 rimontaggi giornalieri.

Invecchiamento per tre anni in botti di rovere di Slavonia di capacità da 15 a 25 hl.

COLORE: rosso rubino con riflessi aranciati.

PROFUMO: note speziate intense, sentori di frutta rossa appassita con nette sensazioni olfattive di vaniglia e liquirizia.

SAPORE: intenso, austero ed elegante, buon equilibrio acido, note balsamiche da legno morbido, lunga persistenza ed armonia.

ABBINAMENTI: per le sue caratteristiche di struttura e corposità si accompagna bene a piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati tipici della cucina locale, come sono moltissimi gli abbinamenti con piatti della cucina internazionale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/19°C. Stappare la bottiglia alcune ore prima e decantarlo in caraffa.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% Vol

GUIDO PORRO



Via Alba, 1

12050 Serralunga d'Alba (CN) – Italia

Tel. e Fax +390173613306

E-mail: guidoporro@guidoporro.com; <http://www.guidoporro.com>

Partita iva: IT 02505250049