

VIGNA
LA DELIZIA
BAROLO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
LAZZARITO
2022



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858



Alba

Verso Serralunga

Verso Fontanafredda

● Vigneti di Proprietà

Barolo

VIGNA LA DELIZIA

LAZZARITO

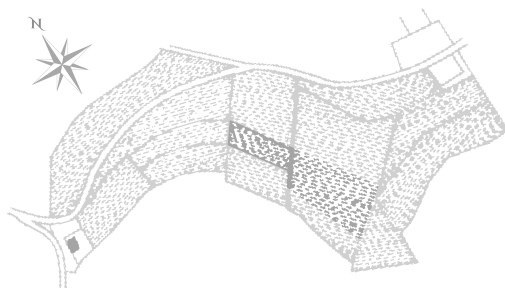
SERRALUNGA D'ALBA

BAROLO

VIGNA LA DELIZIA

M.G.A. LAZZARITO

Proprietà in Lazzarito



Nell'M.G.A. Lazzarito sorge Vigna La Delizia che si estende per 0,5646 ettari a 380-410 mslm, riuscendo così a godere della miglior esposizione di tutta la menzione, a sud ovest. Lo strato di terreno utile alle radici raggiunge una profondità fino a 1,60 metri, permettendo alle viti di sviluppare un apparato radicale profondo e ben strutturato. Oltre alla presenza di marne calcaree e argilla, questa parcella presenta un elevato contenuto di sabbia. Questa vigna, reimpiantata nel 1974, dà vita al Barolo DOCG Vigna La Delizia Lazzarito: un vino dalla struttura importante, caratterizzato da una verticalità profonda, un tannino fresco ed espressivo, capace di restituire tutta la forza e l'identità del terroir da cui proviene.

Foglio di Mappa 7:

Particelle 5-288-315

Vitigno:

Nebbiolo

Varietà:

Michet

Cloni:

**selezione clonale
massale
di vecchi vigneti
aziendali**

Densità impianto:

4000 ceppi ha

Superficie vigneto:

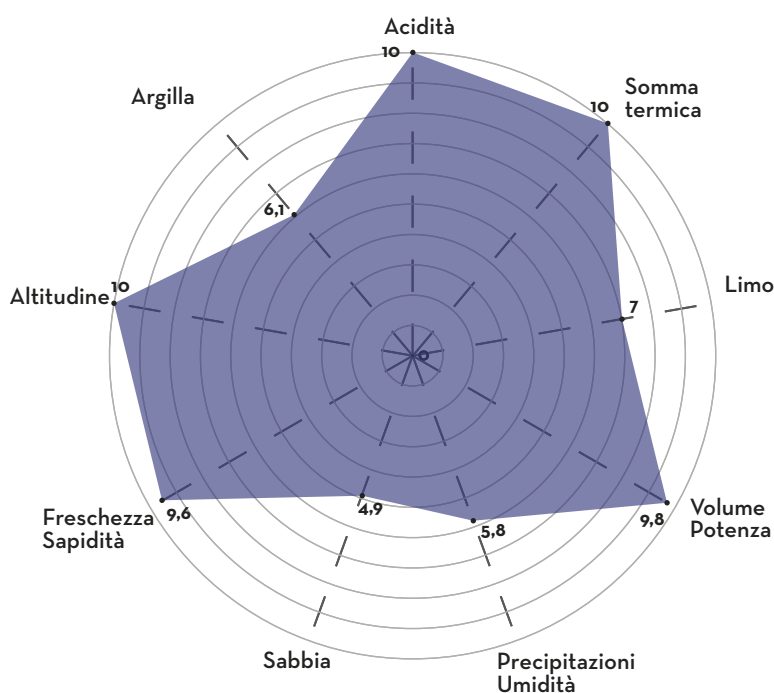
0.5646 ha

Sistema di
allevamento:

Guyot

Periodo vendemmia:

**Termine II decade di
Ottobre**



Geologia del suolo:

**Formazione di
Lequio**

Tipo di suolo:

**30% sabbia,
40% limo,
30% argilla**

Altitudine:

m 380-410 slm

Anno di impianto:

1974-1988

Clima:

Temperato fresco

Esposizione:

Sud

Temperatura:

18-20° C

Bottiglie prodotte:

2485

Tipo di agricoltura:

Biologico 

Il grafico radar mette in evidenza i parametri del suolo, del clima e organolettici in una scala di valori da 0 a 10, incrociando tutti i dati analitici di ogni singola vigna.

A N N A T A 2 0 2 2

Il 2022 è stata un'annata in cui il grande caldo e la scarsità d'acqua hanno fatto da padroni. Nonostante una situazione climatica così estrema, ancora una volta la memoria storica della vite ci ha sorpreso: la pianta è riuscita a far maturare in modo equilibrato l'uva senza scompensi incisivi nella composizione del succo. Barolo succulenti con un ottimo potenziale di affinamento a lungo termine.

VIGNA LA DELIZIA 2022

BAROLO
DOCG
LAZZARITO



Nebbiolo
Varietà: Michet
Cloni: selezione
clonale massale di
vecchi vigneti aziendali



Vigna La Delizia, MGA
Lazzarito, Serralunga
d'Alba



30% sabbia,
40% limo,
30% argilla



380-410m slm



Sud



Sistema: guyot
4.000 ceppi/ha



Termine della
II decade
di Ottobre



14,5%



18-20 °C



0,75 L - 1,5 L - 3 L



Biologico



Vegano

NOTE TECNICHE

Vinificazione: Frutto di una piccola vigna situata nel cuore del comune di Serralunga d'Alba, l'uva raccolta e conferita presso le cantine, viene diraspata, iniziando la fase fermentativa in tini di legno.

Affinamento: Poco dopo che gli zuccheri sono stati fermentati completamente si è proceduto alla svinatura e alla messa dimora del vino in una botte di rovere dove ha sostato per un periodo di 30 mesi. Dopodichè l'affinamento è proseguito in bottiglia per 8 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso si presenta con note fresche e mentolate riconducibili al terroir da cui proviene che sfumano in sentori speziati. In bocca denota una buona verticalità, profondo, con tannini vibranti che richiedono tempo per esprimersi al meglio.

ABBINAMENTI

Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese e formaggi a media-lunga stagionatura. Ma non solo, se esploriamo le possibilità dell'enogastronomia mondiale possiamo spaziare in originali abbinamenti: dallo Shabu Shabu Giapponese (manzo con verdure a vapore), al Tokany ungherese o ai croccanti Samosa indiani. A piacere, può anche accompagnare il conversare di fine pasto o un brindisi "speciale"!