



**LAZZARI**  
VITICULTORI DAL 1890

**Azienda Agricola Lazzari**  
Via Miella, 49  
25020 Capriano del Colle (BS) Italy  
Tel. +39 030 9747387  
Fax + 39 030 9746741  
P.IVA/CF 03213050176  
[www.lazzarivini.it](http://www.lazzarivini.it)  
info@lazzarivini.it  
facebook.com/lazzarivini

## Riserva degli Angeli

### Capriano del Colle D.O.C. Rosso Riserva

<b>Uvaggio</b>	Marzemino 60%	<b>Resa</b>	60 q/ha
	Merlot 20%	<b>N° Ceppi</b>	5700/ha
	Sangiovese 10%	<b>Impianto</b>	Guyot / Cordone Speronato
	Cabernet Sauvignon 10%		

Annata	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Alcool totale</b>	14,5 % vol	non prodotto	14,5 % vol	15 % vol	14,5% vol	non prodotto	15 % vol
<b>Acidità totale</b>	5,8 g/l	n.p.	6,1 g/l	5,7 g/l	5,7 g/l	n.p.	5 g/l
<b>Estratto secco</b>	35,0 g/l	n.p.	34,2 g/l	35 g/l	35,1 g/l	n.p.	30,8 g/l
<b>Solfiti Totali</b>	60 mg/l	n.p.	35 mg/l	38 mg/l	45 mg/l	n.p.	23 mg/l

<b>Peculiarità agronomiche ed enologiche</b>	<i>Raccolta delle uve in cassetta</i>
	<i>Vinificazione separata dei vitigni</i>
	<i>Maturazione in barrique e botte grande per 12/15 mesi</i>
	<i>Fermentazione malolattica svolta</i>
	<i>Maturazione in acciaio e assemblaggio per 5/6 mesi</i>
	<i>Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi</i>

<b>Vista</b>	<i>Rosso vivo intenso impenetrabile</i>
<b>Olfatto</b>	<i>Sentori di confettura con note terrose ingentilite da gradevoli speziature e vaniglia</i>
<b>Gusto</b>	<i>Strutturato ma vellutato allo stesso tempo, dolce la tannicità</i>



<b>Temperatura di servizio</b>	18°C
<b>Abbinamenti</b>	<i>Spiedi, stufati, cacciagione e carni importanti</i>