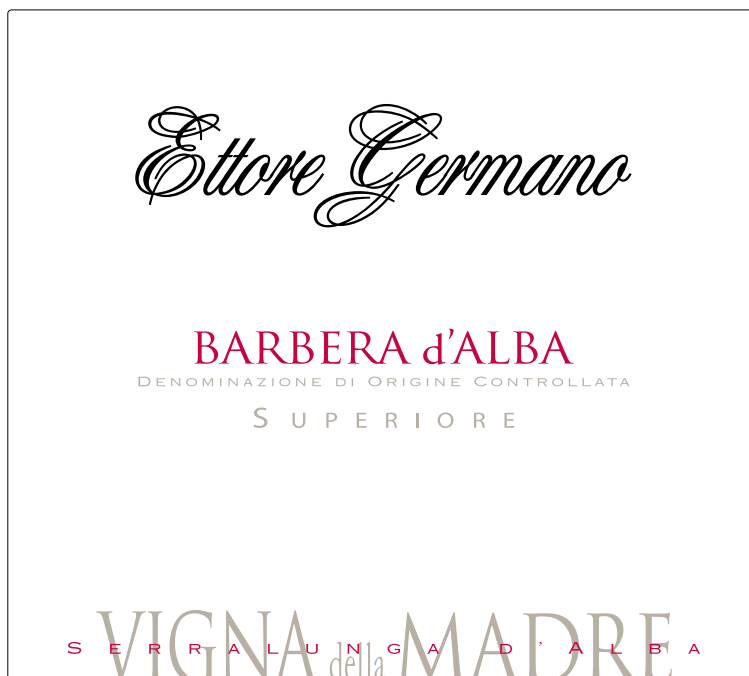


Ettore Germano

VITICOLTORE IN SERRALUNGA



TIPOLOGIA: Barbera d'Alba DOC

SUPERFICIE: 1 ettaro

COMPOSIZIONE: 100% Barbera

ANNO DI IMPIANTO: 1978

CEPPI PER ETTARO: 4.500

ESPOSIZIONE: Sud-Est, altitudine 330-370 mt. s.l.m.

TERRENO: calcareo

RESA PER ETTARO: 63 hl.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA: 9.000 bottiglie

VENDEMMIA: la vendemmia avviene verso la prima decade di ottobre

Dopo la diraspa-pigiatura dell'uva, la fermentazione alcolica avviene per circa 7-8 giorni a contatto con le bucce, poi termina in piccole botti di rovere francese. L'invecchiamento in legno dura circa 12 mesi. Alla fine di questo periodo l'imbottigliamento e almeno 6 mesi di maturazione in bottiglia preparano il vino al consumo.

Alla degustazione il colore si presenta rubino intenso con riflessi granati. Il profumo di frutta matura e sottobosco, con sentori di vaniglia, in bocca l'ingresso è pieno ed austero; la leggera acidità dona una sensazione di freschezza e contribuisce a prolungare il retrogusto che ripete le fragranze olfattive.

L'accostamento è ottimo con salumi, primi piatti saporiti e secondi; piacevole con formaggi di media stagionatura.



Ettore Germano

Ettore Germano

BARBERA d'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

2011

della Madre

VITICOLTORI DAL 1856