

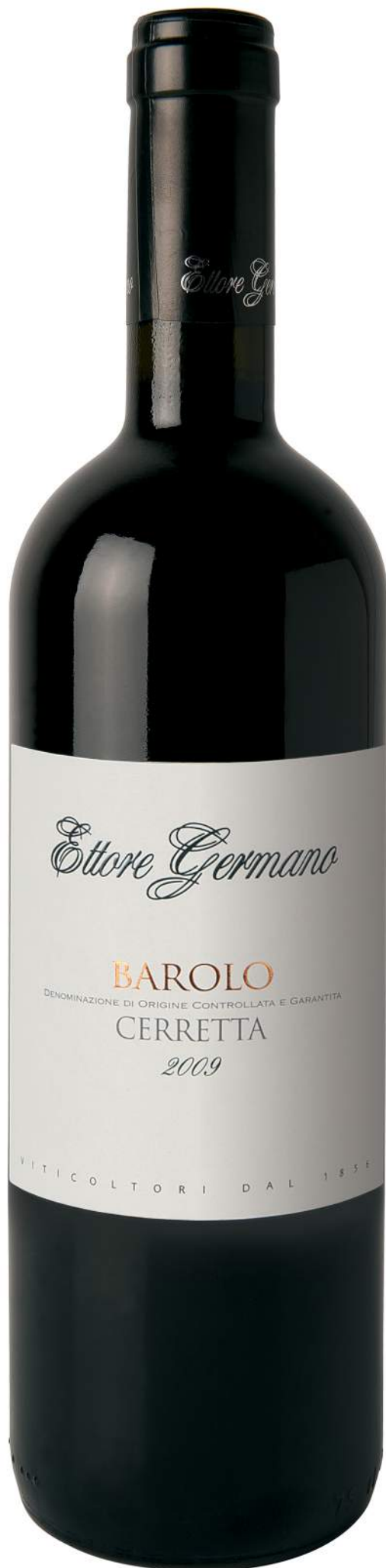
Ettore Germano

VITICOLTORE IN SERRALUNGA



TIPOLOGIA: Barolo DOCG, Cerretta
SUPERFICIE: 2 ettari
COMPOSIZIONE: 100% Nebbiolo
ANNO DI IMPIANTO: 1978
CEPPI PER ETTARO: 4.200
ESPOSIZIONE: Sud/Sud-Est, quota 350-370 mt. s.l.m.
TERRENO: molto calcareo
RESA PER ETTARO: 50 hl.
PRODUZIONE MEDIA ANNUA: 12.000 bottiglie
VENDEMMIA: la vendemmia avviene nella seconda metà di ottobre

Questo vino è ottenuto con la diraspatura-pigiatura dell'uva e la fermentazione a contatto con le bucce per 25-30 giorni, effettuando diversi rimontaggi giornalieri, per estrarre colore e tannino. Alla svinatura il vino, ancora in fermentazione, viene introdotto in piccole botti di rovere francese 20% nuove ed il resto da due a quattro anni di età, da 225, 500 e 700 litri, dove matura per almeno 24 mesi. Trascorso questo periodo, l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 15-18 mesi, precedono l'immissione sul mercato. Alla degustazione si presenta rosso granato intenso, con lievi riflessi aranciati, il profumo di frutta matura e vaniglia, che dopo i primi anni di bottiglia evolvono in sfumature di cuoio e tabacco, ancora permeati da piccoli frutti. In bocca l'ingresso è pieno, avvolgente, con una buona tannicità, ingentilita dall'invecchiamento in piccoli fusti, che lascia la bocca pulita ed un retrogusto persistente ed inteso. Gli accostamenti variano dai formaggi stagionati ai secondi sapidi e cacciagione. Piacevole per il fine pasto e la meditazione.



Ettore Germano

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CERRETTA

2009

VITICOLTORI DAL 1858