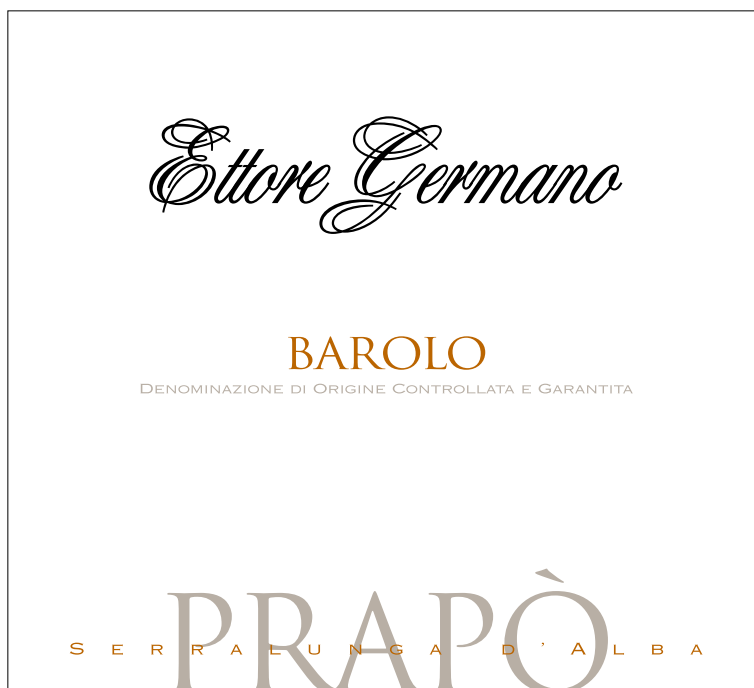


Ettore Germano

VITICOLTORE IN SERRALUNGA



TIPOLOGIA: Barolo DOCG, Prapò
SUPERFICIE: 1 ettaro
COMPOSIZIONE: 100% Nebbiolo
ANNO DI IMPIANTO: 1967
CEPPI PER ETTARO: 3.800
ESPOSIZIONE: Sud-Est, altitudine 350-370 mt. s.l.m.
TERRENO: calcareo
RESA PER ETTARO: 50 hl.
PRODUZIONE MEDIA ANNUA: 5.000 bottiglie
VENDEMMIA: seconda decade di ottobre

La vinificazione è tradizionale: diraspa-pigiatura dell'uva e fermentazione a contatto con le bucce per circa 30 giorni. Dopo un invecchiamento di 24 mesi in botti di rovere da 2.000 lt. e 15 mesi d'invecchiamento in bottiglia, lo preparano ad essere immesso sul mercato.

Alla degustazione si presenta rosso granato con leggeri riflessi aranciati; il profumo intenso di frutta secca, leggermente vanigliato, con sfumature di ribes nero. In bocca l'ingresso è caldo, pieno ed il tannino piacevole ma austero pulisce la bocca lasciando una buona persistenza retro-aromatica che ricorda le sensazioni olfattive.

È il classico Barolo tradizionale.

Gli accostamenti più interessanti sono vari tipi di secondi, formaggi stagionati oppure frutta secca per sorseggiarlo in compagnia.



Germano *Ettore*

Ettore Germano

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

PRAPÒ

2009

VITICOLTORI DAL 1858