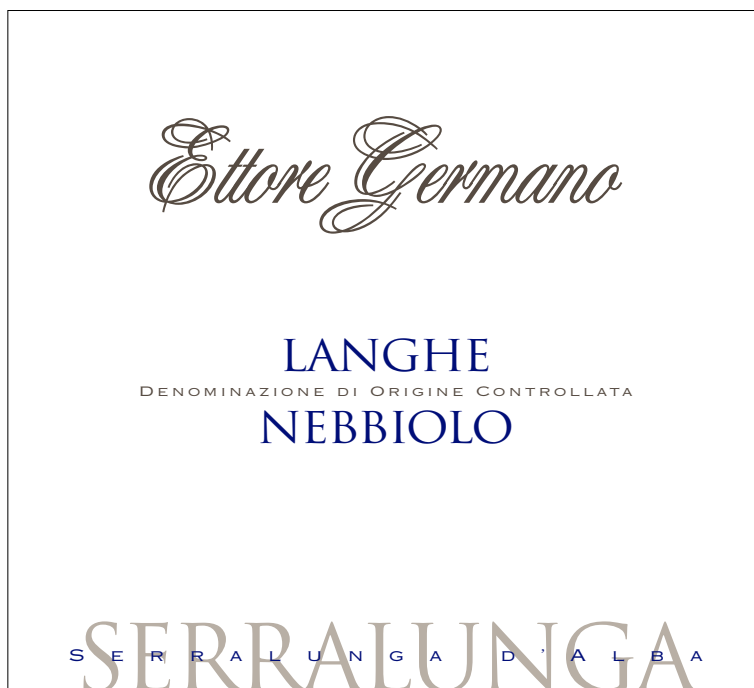


Ettore Germano

VITICOLTORE IN SERRALUNGA



TIPOLOGIA: Langhe DOC, Nebbiolo
SUPERFICIE: 1.5 ettari
COMPOSIZIONE: 100% Nebbiolo
ANNO DI IMPIANTO: 2000-2005
CEPPI PER ETTARO: 5.000
ESPOSIZIONE: Sud-Est, Sud-Ovest altitudine 370-400 mt. s.l.m.
TERRENO: marnoso e calcareo
RESA PER ETTARO: 55 hl.
PRODUZIONE MEDIA ANNUA: 10.000 bottiglie
VENDEMMIA: verso metà ottobre

L'uva che produce questo vino è selezionata dai primi anni di produzione delle giovani vigne e vinificata in acciaio. Dopo la diraspatura-pigiatura, il mosto fermenta per 3-4 giorni a contatto con le bucce, alla temperatura di 25° C circa, per estrarre il colore ed un lieve tannino, poi la fermentazione termina in assenza di bucce, sempre in vasche di acciaio inox, dove svolge la fermentazione malolattica. Con alcuni travasi il vino completa l'affinamento sempre in serbatoi di acciaio inox fino all'estate quando viene imbottigliato. A settembre inizia la commercializzazione.

Alla degustazione il Langhe Nebbiolo si presenta di colore rosso rubino con riflessi granati di media intensità.

Al naso è evidente il sentore di frutta fresca, ciliegia, con note floreali di viola.

In bocca l'ingresso è pieno, caldo, con tannini avvolgenti e una leggera astringenza che pulisce piacevolmente la bocca, con un persistente ritorno di sensazioni retroaromatiche.

Gli accostamenti gastronomici spaziano da antipasti caldi, primi e secondi leggeri.



Ettore Germano

Ettore Germano

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO

2012

VITICOLTORI DAL 1858