

Ettore Germano

VITICOLTORE IN SERRALUNGA



TIPOLOGIA: Langhe DOC, Riesling
SUPERFICIE: 2 ettari
COMPOSIZIONE: 100% Riesling Renano
ANNO DI IMPIANTO: 1995 - 1998 - 2004
CEPPI PER ETTARO: 5.500
ESPOSIZIONE: Sud-Est ,altitudine 500-550 mt. s.l.m.
TERRENO: limoso, calcareo e pietroso
RESA PER ETTARO: 50 hl.
PRODUZIONE MEDIA ANNUA: 13.000 bottiglie
VENDEMMIA: la vendemmia avviene verso inizio ottobre

Mentre tutte le nostre vigne sono situate a Serralunga, i vigneti di Riesling sono a circa 50 km più a Sud, sull'ultima collina del Dolcetto di Dogliani nel comune di Cigliè (Alta Langa). Il terreno in quest'area è calcareo come a Serralunga ma in aggiunta ha un substrato pietroso (pietra di langa) che aiuta il vitigno a sviluppare la caratteristica mineralità, l'altitudine ed il clima più fresco fanno sì che anche i profumi siano più complessi.

La fermentazione avviene in acciaio a 16 gradi per 40 giorni e poi viene refrigerato per impedire la fermentazione malolattica. Rimane poi sui lieviti per 6 mesi, senza bâtonnages e imbottigliato a maggio. Gli zuccheri residui sono di 5-6 grammi per litro, in quanto fermentando a bassa temperatura i lieviti si bloccano a questo punto; il lieve residuo aiuta l'espressione aromatica del Riesling. Alla vista si presenta giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è fruttato, leggermente tropicale nelle fasi giovanili, ed evolve verso un leggero vegetale dovuto all'acidità che poi si trasforma in minerale e complesso. In bocca l'ingresso è pieno con una bella sapidità ed una bella dolcezza di frutto, che finisce lungo, fresco e persistente.

Si accosta a piatti di pesce crudo ed antipasti di mare in genere, pesci cucinati e zuppe.