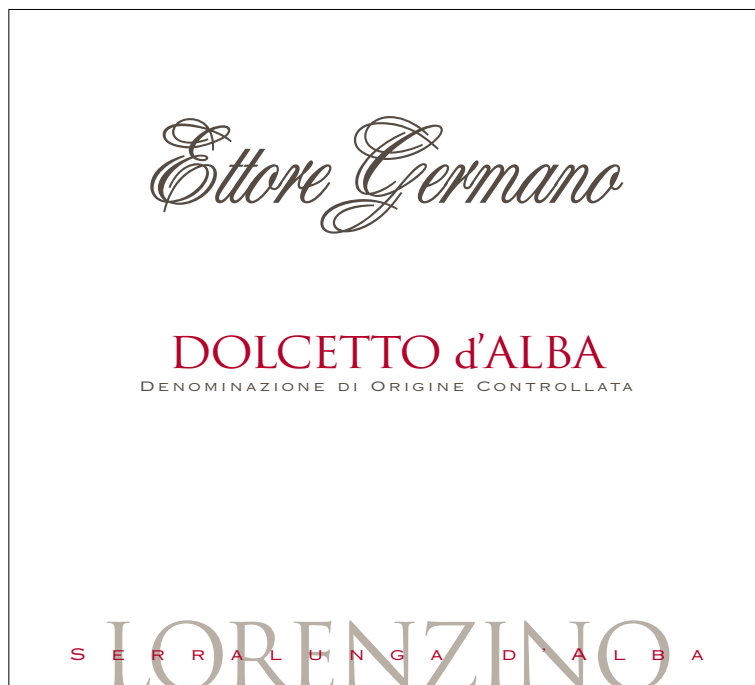


Ettore Germano

VITICOLTORE IN SERRALUNGA



TIPOLOGIA: Dolcetto d'Alba DOC
SUPERFICIE: 1.6 ettari
COMPOSIZIONE: 100% Dolcetto
ANNO DI IMPIANTO: 1967
CEPPI PER ETTARO: 4.500
ESPOSIZIONE: Ovest, altitudine 330-350 mt. s.l.m.
TERRENO: medio impasto, tendente al calcareo
RESA PER ETTARO: 63 hl.
PRODUZIONE MEDIA ANNUA: 8.000 bottiglie
VENDEMMIA: la vendemmia si effettua verso il 20 di settembre

Ottenuto con diraspa-pigiatura e fermentazione a contatto con le bucce, per 5-6 giorni, a temperatura non superiore a 24 °C. Parecchi travasi e la fermentazione malolattica aiutano la maturazione del vino che viene imbottigliato a fine aprile. Alla degustazione il profumo si presenta fruttato con sfumature di ciliegia. In bocca si presenta di medio corpo e di buona armonia, con un leggero tannino che lascia un piacevole retrogusto mandorlato. Nel tempo mantiene per alcuni anni il fruttato e le caratteristiche di freschezza.

È il classico vino quotidiano che più si accosta a salumi, antipasti, primi e anche secondi semplici.



Germano

Ettore Germano

DOLCETTO d'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
2010

SERRALUNGA D'ALBA
LORENZINO