

# Ettore Germano

VITICOLTORE IN SERRALUNGA



TIPOLOGIA: Langhe DOC, Nascetta  
SUPERFICIE: 0.3 ettari  
COMPOSIZIONE: 100% Nascetta  
ANNO DI IMPIANTO: 2004  
CEPPI PER ETTARO: 5.500  
ESPOSIZIONE: Sud-Est, altitudine 560 mt. s.l.m.  
TERRENO: limoso, calcareo e pietroso  
RESA PER ETTARO: 60 hl.  
PRODUZIONE MEDIA ANNUA: 3.000 bottiglie  
VENDEMMIA: la raccolta si effettua verso inizio ottobre

L'uva viene pigia-diraspata e la fermentazione avviene in vasche di acciaio, con macerazione di 4/5 giorni con le bucce. La maturazione, sempre in acciaio senza svolgere la fermentazione malolattica, per sei mesi cui segue l'affinamento in bottiglia.

Bouquet delicato di macchia mediterranea: salvia, timo e fiori di limone. In bocca spiccata acidità, minerale sapido. Si abbina bene con pesce crudo, crostacei ed antipasti delicati.



Germano Ettore

*Ettore Germano*

LANGHE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
NASCETTA  
2009



VITICOLTORE IN SERRALUNGA D'ALBA