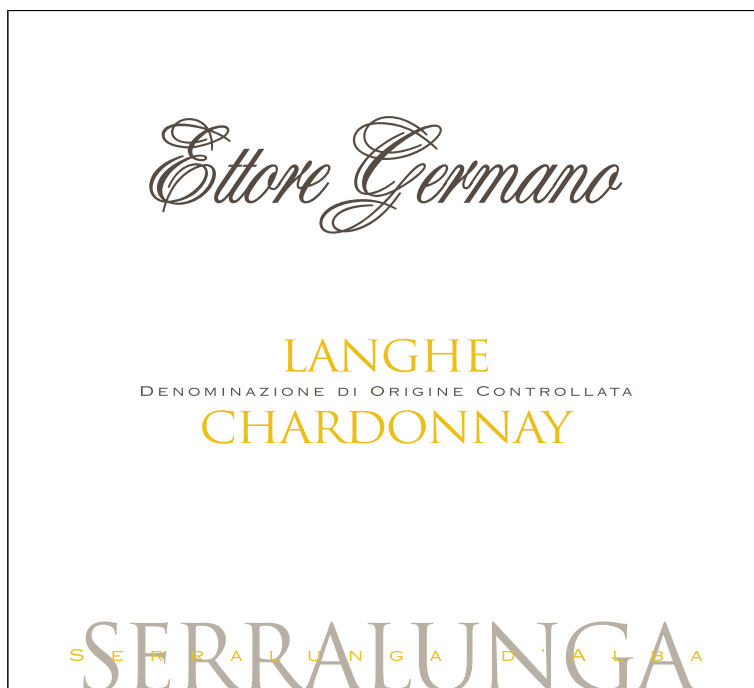


# Ettore Germano

VITICOLTORE IN SERRALUNGA



TIPOLOGIA: Langhe DOC, Chardonnay  
SUPERFICIE: 1 ettaro  
COMPOSIZIONE: 100% Chardonnay  
ANNO DI IMPIANTO: 1987-1995  
CEPPI PER ETTARO: 5.000  
ESPOSIZIONE: Est, altitudine 350-450 mt. s.l.m.  
TERRENO: medio impasto, tendente al calcareo  
RESA PER ETTARO: 60 hl.  
PRODUZIONE MEDIA ANNUA: 7.000 bottiglie  
VENDEMMIA: verso la metà di settembre

Ottenuto dalla pressatura soffice dell'uva e fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata, sui 18°C. La fermentazione alcolica, la malolattica in parte (50%) e l'affinamento sui lieviti per circa 6 mesi, avvengono in vasche di acciaio. L'imbottigliamento si effettua a inizio maggio.

La fermentazione e l'affinamento avvengono in vasche di acciaio e l'imbottigliamento ad inizio maggio.

Le caratteristiche del profumo sono fruttate, con sfumature di crosta di pane. In bocca la sensazione di pienezza ed armonia è ampliata dall'acidità che dona freschezza e lunghezza. Il vino è in grado di mantenere per alcuni anni queste caratteristiche.

Si accosta ad antipasti, primi piatti, pesci di tutti i tipi ed è gradevole come aperitivo.



*Ettore Germano*

*Ettore Germano*

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CHARDONNAY

2012

VITICOLTORI DAL 1854