

Ettore Germano

BARBERA DOC

D'ALBA



VARIETA': Barbera

ALTITUDINE: circa 300/400 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud Est

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 18 anni

TERRENO: Marnoso

PERIODO DI VENDEMMIA: Inizio Ottobre

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano in cassette per poi essere diraspata e pigiata. La fermentazione alcolica si svolge in vasche di acciaio verticali per circa 7/8 giorni a contatto sulle bucce, alla temperatura di 25°C circa. Segue la svinatura e il termine della fermentazione alcolica, con successiva fermentazione malo- lattica sempre in vasche di acciaio inox. L'imbottigliamento si effettua in primavera per poi essere commercializzato in estate.

DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei; all'olfatto spicca un profumo di frutta fresca, prugna e mora. L'ingresso in bocca è piacevolmente fresco e vellutato, con buona persistenza gustativa e retro-olfattiva. Gli abbinamenti ideali possono essere: salumi, torte salate, primi piatti e secondi di non eccessiva struttura.