

Ettore Germano

LANGHE DOC CHARDONNAY



VARIETA': Chardonnay

ALTITUDINE: circa 500 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Est

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 20 anni

TERRENO: Medio impasto, tendente al calcareo

PERIODO DI VENDEMMIA: Metà Settembre

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta manualmente in cassette a cui segue una pigiatura e pressatura soffice. La fermentazione alcolica del mosto fiore avviene in serbatoi di acciaio verticali a temperatura controllata di circa 18°C. In acciaio si svolge anche parzialmente la fermentazione malo-lattica. Periodo di affinamento per circa 6 mesi in acciaio. L'imbottigliamento avviene a fine primavera per poi essere commercializzato dopo alcuni mesi.

DEGUSTAZIONE

Il vino presenta un colore giallo paglierino ed un aroma fruttato, con sfumature di crosta di pane. In bocca la sensazione di pienezza ed armonia è ampliata dall'acidità che dona freschezza e lunghezza retro-gustativa. Si accosta ad antipasti, primi piatti, pesci di tutti i tipi ed è gradevole come aperitivo.