

Ettore Germano

BAROLO DOCG

CERRETTA



VARIETA': Nebbiolo

ALTITUDINE: circa 350/400 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud - Sud Est

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 50 anni

TERRENO: Argilloso e molto calcareo

PERIODO DI VENDEMMIA: Metà Ottobre

VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta manualmente in cassette, viene diraspata e pigiata in serbatoi di acciaio verticali, in cui avviene la fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 40 / 45 giorni, durante i quali si effettuano diversi rimontaggi giornalieri, per favorire l'estrazione di colore e tannino, nonché alcuni délastage. Dopo la svinatura e la fermentazione malo-lattica, il vino viene introdotto in fusti di medie dimensioni, di diverse età e passaggi, dove affina da 18 a 24 mesi. Trascorso questo periodo segue l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 12 mesi circa in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta rosso granato intenso, con lievi riflessi aranciati, il profumo di frutta matura e vaniglia, dopo i primi anni di bottiglia evolve in sfumature di cuoio e tabacco, ancora permeato da piccoli frutti scuri. In bocca l'ingresso è pieno, avvolgente, con una buona tannicità, ingentilita dall'affinamento in fusti di medie dimensioni, che lascia la bocca pulita ed un retrogusto persistente ed inteso. Gli accostamenti variano dai formaggi stagionati ai secondi sapidi e di cacciagione. Piacevole per il fine pasto e la meditazione.