

Ettore Germano

BAROLO DOCG

VIGNARIONDA



VARIETA': Nebbiolo

ALTITUDINE: circa 330 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 10 anni

TERRENO: Marnoso, molto calcareo

PERIODO DI VENDEMMIA: Metà Ottobre

VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta manualmente in cassette, viene pigiata ma non diraspata, in serbatoi d'acciaio verticali, in cui avviene la fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 30/40 giorni, durante i quali si effettuano diversi rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica, il vino viene introdotto in botte da circa 2000 litri dove affina da 18 a 24 mesi. Trascorso questo periodo, l'imbottigliamento e l'affinamento di oltre 20 mesi in bottiglia precedono l'immissione sul mercato.

DEGUSTAZIONE

Il Barolo Vignarionda rappresenta lo stereotipo del Barolo di Serralunga, pieno, ricco, denso, ma grazie alla leggera percentuale di sabbia nel terreno, gli aromi e la finezza sono praticamente unici. Gli abbinamenti sono i classici dei vini a base Nebbiolo, come piatti di carne cucinati con delicatezza, pasta ripiena e formaggi.