

Ettore Germano

LANGHE DOC NEBBIOLO



VARIETA': Nebbiolo

ALTITUDINE: circa 370/400 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud Est – Sud Ovest

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 15 anni

TERRENO: Argilloso e calcareo

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine Settembre

VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta manualmente, viene vinificata in acciaio. Dopo la diraspatura e pigiatura, il mosto svolge la fermentazione alcolica per 4-5 giorni a contatto con le bucce, alla temperatura di 25°C circa, per estrarre colore ed un lieve tannino. La fermentazione termina in assenza di bucce, sempre in vasche di acciaio inox, dove svolge anche la fermentazione malo-lattica. Con alcuni travasi il vino completa l'affinamento, sempre in serbatoi di acciaio inox, per un periodo di 6 mesi circa. La breve macerazione ha lo scopo di donare freschezza al vino ed esaltare i profumi primari del vitigno.

DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta di colore rosso rubino brillante di media intensità. Al naso è evidente il sentore di frutta fresca, ciliegia, con note floreali di viola. In bocca l'ingresso è pieno, caldo, con tannini avvolgenti e una leggera astringenza che pulisce piacevolmente la bocca, con un persistente ritorno di sensazioni retro-olfattive. Gli accostamenti gastronomici spaziano da antipasti caldi, primi e secondi leggeri.