

# Ettore Germano

## LANGHE DOC NASCETTA



**VARIETA':** Nascetta

**ALTITUDINE:** circa 500/560 m.s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** Sud Est

**ETA' MEDIA DEI VIGNETI:** 15 anni

**TERRENO:** Limoso, calcareo e pietroso

**PERIODO DI VENDEMMIA:** Fine Settembre

### VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta manualmente in cassette per poi essere diraspata e pigiata. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio verticali con macerazione di circa 10 giorni sulle bucce. Segue un affinamento in anfore di terracotta per 8/10 mesi circa e successivamente il vino viene imbottigliato e commercializzato.

### DEGUSTAZIONE

Il vino presenta un colore giallo intenso con sfumature dorate, un bouquet delicato di macchia mediterranea: salvia, timo, fiori di limone e iodio. In bocca spiccata acidità, mineralità e sapidità che danno una piacevole lunghezza e pienezza di bocca. Si abbina bene con pesce crudo, crostacei e piatti delicati di terra.