

Ettore Germano

LANGHE DOC

“BINEL”



VARIETA': Chardonnay – Riesling Renano

ALTITUDINE: circa 450/500 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud Est

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: oltre 20 anni

TERRENO: Limoso, mediamente calcareo e pietroso

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine Settembre

VINIFICAZIONE

L'uva, molto matura, viene raccolta manualmente in cassette, a cui segue una pressatura soffice. Dopo la fermentazione alcolica una parte affina per circa 6 mesi in fusti di rovere di medie dimensioni, mentre la restante rimane in serbatoi d'acciaio verticali. L'assemblaggio e l'imbottigliamento avvengono in estate e circa 6 mesi di affinamento in bottiglia lo preparano al consumo.

DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta giallo paglierino carico, il profumo dolce della vaniglia è accompagnato da frutta fresca e fiori, ma anche dal leggero aroma erbaceo, con sfumature di crosta di pane e di tostato. In bocca l'ingresso è caldo e pieno, piacevolmente accompagnato dalla buona acidità e mineralità dovute al terreno ed all'altitudine. La persistenza retro-aromatica è notevole, come la sua longevità. Gli accostamenti più interessanti sono pesci saporiti, al forno, crostacei grigliati,