

# Ettore Germano

## BARBERA D'ALBA DOC



**VARIETA':** Barbera

**ALTITUDINE:** circa 300/400 m.s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** Sud Est

**ETA' MEDIA DEI VIGNETI:** 18 anni

**TERRENO:** Marnoso

**PERIODO DI VENDEMMIA:** Inizio Ottobre

### VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano in cassette per poi essere diraspata e pigiata. La fermentazione alcolica si svolge in vasche di acciaio verticali per circa 7/8 giorni a contatto sulle bucce, alla temperatura di 25°C circa. Segue la svinatura e il termine della fermentazione alcolica, con successiva fermentazione malo- lattica sempre in vasche di acciaio inox. L'imbottigliamento si effettua in primavera per poi essere commercializzato in estate.

### DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei; all'olfatto spicca un profumo di frutta fresca, prugna e mora. L'ingresso in bocca è piacevolmente fresco e vellutato, con buona persistenza gustativa e retro-olfattiva. Gli abbinamenti ideali possono essere: salumi, torte salate, primi piatti e secondi di non eccessiva struttura.