

# Ettore Germano

## ALTA LANGA

denominazione di origine controllata e garantita

### EXTRA BRUT

### METODO CLASSICO



#### TIPOLOGIA

Alta Langa D.O.C.G., Metodo Classico

#### VARIETÀ

Pinot Nero – Chardonnay

#### ANNO D'IMPIANTO

2000-2009-2012

#### ESPOSIZIONE

Est

#### ALTITUDINE

circa 550 m.s.l.m

#### TERRENO

medio impasto, calcareo e pietroso

#### PERIODO DI VENDEMMIA

Inizio Settembre

#### VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta manualmente in cassette, dopodiché introdotta intera nella pressa dalla quale si separa il primo mosto fiore. La fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura.

Conclusa la fermentazione alcolica, il vino permane sui lieviti per un periodo di affinamento, durante il quale vengono effettuati alcuni bâtonnages.

Il tiraggio viene effettuato in primavera con aggiunta di lieviti selezionati e la seconda fermentazione in bottiglia, compreso il periodo di affinamento sui lieviti, è di almeno 30 mesi. Segue la sboccatura delle bottiglie che vengono ricolmate con medesimo vino spumante, senza aggiunta di alcuna liqueur d'expedition.

#### DEGUSTAZIONE

Il vino presenta un colore giallo paglierino intenso, con perlage fine e persistente. Gli aromi spaziano dalla crosta di pane al lievito e frutta secca, con alcune note floreali. In bocca l'ingresso è pieno e ricco con una buona acidità ed una sensazione di cremosità, data dalla spuma fine, che pulisce la bocca e conferisce una buona persistenza aromatica.

#### ABBINAMENTI



aperitivi



carni bianche



crostacei



uova con  
tartufo

VITICOLTORI IN SERRALUNGA D'ALBA DAL 1856

Azienda Agricola Germano Ettore di Germano Sergio  
Località Cerretta 1, 14054 Serralunga d'Alba (CN), Italia - +39 0173 613528 - info@ettoregermano.com  
[www.ettoregermano.com](http://www.ettoregermano.com)