

# Ettore Germano

---

## BARBERA D'ALBA

denominazione di origine controllata



### TIPOLOGIA

Barbera d'Alba D.O.C.

### VARIETÀ

Barbera

### CHIUSURA

STELVIN® LUX

### TERRENO

Marnoso

### PERIODO DI VENDEMMIA

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.

---

### ABBINAMENTI



primi piatti  
con ragù



salumi

---

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)