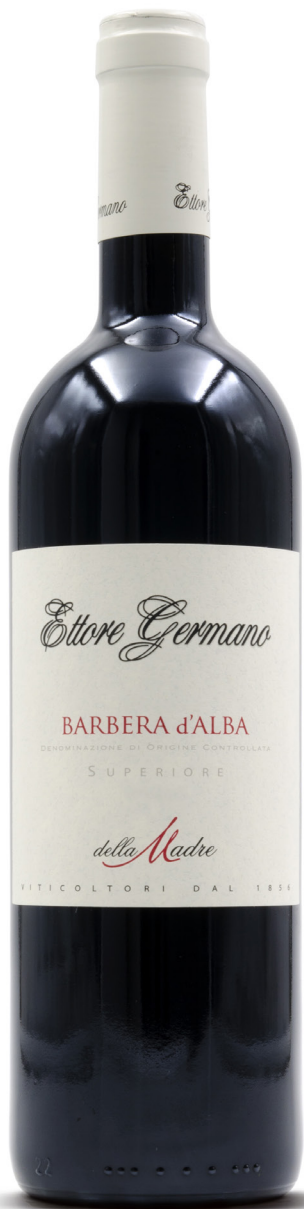


# Ettore Germano

## BARBERA D'ALBA

denominazione di origine controllata

### SUPERIORE DELLA MADRE



#### TIPOLOGIA

Barbera d'Alba D.O.C. Superiore

#### VARIETÀ

Barbera

#### CHIUSURA

Sughero monopezzo

#### TERRENO

Argilloso-calcareo

#### PERIODO DI VENDEMMIA

Mese di Ottobre

#### PRODUZIONE MEDIA ANNUA

Circa 8.000 bottiglie da 0,75 lt e 300 magnum da 1,5 lt

#### VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano in cassette per poi essere diraspata e pigiata in cantina. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio per circa 10 giorni a contatto con le bucce, durante i quali si effettuano rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura e la fermentazione malo-lattica il vino viene trasferito in fusti di legno di medie dimensioni.

L'affinamento nei fusti di legno dura circa un anno, cui segue l'imbottigliamento ed un'ulteriore maturazione di almeno 6 mesi, periodo necessario a preparare il vino al consumo.

#### DEGUSTAZIONE

Il vino presenta una colorazione rosso rubino intenso con riflessi granati. All'olfatto si percepiscono profumi di frutta matura e sottobosco, con sentori di vaniglia ed in bocca l'ingresso è pieno ed austero; la leggera acidità dona una sensazione di freschezza e contribuisce a prolungare il retrogusto che ripete le fragranze olfattive. L'accostamento è ottimo con salumi, primi piatti saporiti e secondi; piacevole con formaggi di media stagionatura.

#### ABBINAMENTI



primi piatti  
succulenti



torte salate  
o sformati



anatra

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)