

# Ettore Germano

## BAROLO

denominazione di origine controllata e garantita

### PRAPÒ



#### TIPOLOGIA

Barolo D.O.C.G.

#### M.G.A.

Prapò

#### SUPERFICIE

1.5 ettari

#### ANNO D'IMPIANTO

1967 - 1999 - 2012

#### VARIETÀ

100% Nebbiolo

#### ALTITUDINE

330 - 370 m s.l.m.

#### TERRENO

argilloso-calcareo con fini strati sabbiosi

#### ESPOSIZIONE

Sud-Est

#### CHIUSURA

sughero monopezzo

#### PERIODO DI VENDEMMIA

seconda decade di ottobre

#### VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta manualmente in cassette, viene diraspata e pigiata in serbatoi di acciaio verticali, in cui avviene la fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 40/45 giorni, durante i quali si effettuano diversi rimontaggi giornalieri, per favorire l'estrazione di colore e tannino.

Dopo la svinatura e la fermentazione malo-lattica, il vino viene introdotto in botti di rovere da 2.000 - 2.500 litri, dove affina da 18 a 24 mesi. Trascorso tale periodo, l'imbottigliamento e l'affinamento per almeno 12 mesi lo preparano ad essere immesso sul mercato.

#### DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta rosso granato, con lievi riflessi aranciati; il profumo intenso di frutta secca, leggermente vanigliato e in cui spiccano sfumature di frutti rossi, grazie soprattutto alla piccola presenza di sabbia nel suolo. In bocca l'ingresso è caldo, pieno ed il tannino piacevole ma austero pulisce la bocca lasciando una buona persistenza retro-aromatica che ricorda le sensazioni olfattive. È il classico Barolo tradizionale. Gli accostamenti più interessanti sono da ricercarsi con vari tipi di primi e secondi piatti della tradizione piemontese, formaggi stagionati oppure frutta secca per sorseggiarlo in compagnia.

#### ABBINAMENTI



cinghiale  
stufato



pasta  
al forno



Parmigiano  
e Bra duro

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)