

Ettore Germano

BAROLO

denominazione di origine controllata e garantita

DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA



TIPOLOGIA

Barolo D.O.C.G.

M.G.A.

Del Comune di Serralunga d'Alba

VARIETÀ

100% Nebbiolo

ANNO D'IMPIANTO

1995 - 1999 - 2002 - 2012 - 2015

ESPOSIZIONE

Sud-Est

ALTITUDINE

330 - 400 m s.l.m.

PERIODO DI VENDEMMIA

Ottobre

CHIUSURA

sughero monopezzo

TERRENO

argilloso-calcareo, in parte intervallato da leggere sedimentazioni sabbiose

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

9.500 bottiglie da 0,75 l - 500 magnum da 1,5 l

VINIFICAZIONE

L'uva che produce questo vino proviene da diversi terreni nel comune di Serralunga. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio verticali con macerazione sulle bucce di circa 20 / 30 giorni. Dopo la svinatura e la fermentazione malo-lattica, il vino viene introdotto in fusti di rovere di diverse età e capienze, per un periodo di affinamento da 18 a 24 mesi. Trascorso questo periodo, l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 6 mesi circa in bottiglia precedono l'immissione sul mercato.

DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta di colore rosso granato brillante, ricorda gusti di fragola, ciliegia, melograno, rosa. Al gusto tanta energia con un ingresso potente e tannini precisi e puntuali. A tavola è consigliato l'abbinamento con carni, come l'anatra al forno e lo stinco di agnello, oltre che a formaggi stagionati a pasta dura.

ABBINAMENTI



primi piatti
con ragù



lepre



formaggi
stagionati

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