

Ettore Germano

BINEL LANGHE

denominazione di origine controllata

BIANCO



TIPOLOGIA

Langhe D.O.C. Bianco

COMUNE

Cigliè (CN)

VARIETÀ

Chardonnay - Riesling Renano

CEPPI PER ETTARO

5.000

ESPOSIZIONE

Sud-Est

TERRENO

limoso, mediamente calcareo e pietroso

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

6.000 bottiglie da 0,75 l e 200 magnum da 1,5 l

PERIODO DI VENDEMMIA

fine Settembre

CHIUSURA

STELVIN® LUX

VINIFICAZIONE

L'uva, molto matura, viene raccolta manualmente in cassette, a cui segue una pressatura soffice. Il mosto fiore di Chardonnay svolge la fermentazione alcolica per il 50% in tonneaux da 700 litri non tostati, dove permane fino a Giugno per un periodo di affinamento. Il restante 50% di Chardonnay ed il Riesling Renano fermentano in serbatoi di acciaio verticali. L'assemblaggio e l'imbottigliamento avvengono a fine Luglio e circa 6 mesi di affinamento in bottiglia lo preparano al consumo.

DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta giallo paglierino carico, il profumo dolce della vaniglia è accompagnato da frutta fresca e fiori, ma anche dal leggero aroma erbaceo del Riesling, con sfumature di crosta di pane e di tostato. In bocca l'ingresso è caldo e pieno, piacevolmente accompagnato dalla buona acidità dovuta al vitigno renano. La persistenza retro-aromatica è notevole, come la sua longevità. Gli accostamenti più interessanti sono pesci saporiti, al forno, crostacei grigliati, ma soprattutto formaggi freschi e 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