

Ettore Germano

DOLCETTO D'ALBA

denominazione di origine controllata

LORENZINO



TIPOLOGIA

Dolcetto d'Alba D.O.C.

VARIETÀ

Dolcetto

ALTITUDINE

330 - 350 m s.l.m.

PERIODO DI VENDEMMIA

seconda metà di settembre

TERRENO

medio impasto, tendente al calcareo

CHIUSURA

STELVIN® LUX + leggermente permeabile all'ossigeno

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta manualmente in cassette e successivamente diraspata e pigiata in cantina. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox con macerazione sulle bucce per 5-6 giorni circa, a temperatura non superiore a 24 °C. Parecchi travasi e la fermentazione malo-lattica aiutano la maturazione del vino che viene imbottigliato in primavera.

DEGUSTAZIONE

Il profumo si presenta fruttato con sfumature di ciliegia. In bocca si presenta di medio corpo e di buona armonia, con un leggero tannino che lascia un piacevole retrogusto mandorlato. È il classico vino quotidiano che più si accosta a salumi, antipasti, primi e anche secondi semplici.

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