

Ettore Germano

LANGHE

denominazione di origine controllata

CHARDONNAY



TIPOLOGIA

Langhe D.O.C. Chardonnay

VARIETÀ

Chardonnay

ANNO D'IMPIANTO

1987-1995-2004

TERRENO

medio impasto, tendente al sabbioso

ALTITUDINE

450-500 m s.l.m.

PERIODO DI VENDEMMIA

metà Settembre

CHIUSURA

STELVIN® LUX

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta manualmente in cassette a cui segue una pigiatura e pressatura soffice. La fermentazione alcolica del mosto fiore avviene in serbatoi di acciaio verticali a temperatura controllata di circa 18°C. In acciaio si svolge anche parzialmente la fermentazione malo-lattica. Periodo di affinamento per circa 6 mesi in acciaio.

L'imbottigliamento avviene a fine primavera per poi essere commercializzato dopo alcuni mesi.

DEGUSTAZIONE

Il vino presenta un colore giallo paglierino ed un aroma fruttato, con sfumature di crosta di pane. In bocca la sensazione di pienezza ed armonia è ampliata dall'acidità che dona freschezza e lunghezza retro-gustativa. Si accosta ad antipasti, primi piatti, pesci di tutti i tipi ed è gradevole come aperitivo.

ABBINAMENTI



aperitivi



primi piatti
di pesce



carpaccio
di pesce

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