

# Ettore Germano

## LANGHE

denominazione di origine controllata

## NASCETTA



### TIPOLOGIA

Langhe D.O.C. Naschetta

### ANNO D'IMPIANTO

2004-2012-2016

### VARIETÀ

Naschetta

### ALTITUDINE

560 m s.l.m.

### TERRENO

limoso, calcareo e pietroso

### PERIODO DI VENDEMMIA

Fine Settembre - inizio Ottobre

### PRODUZIONE MEDIA ANNUA

4.800 bottiglie da 0,75 l e 50 magnum da 1,5 l

### CHIUSURA

STELVIN® LUX + leggermente permeabile all'ossigeno

### VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta manualmente in cassette per poi essere diraspata e pigiata. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio verticali con macerazione di circa 10 giorni sulle bucce. Segue un affinamento in anfore di terracotta per 6 mesi circa. L'imbottigliamento avviene in primavera per poi essere commercializzato successivamente.


### DEGUSTAZIONE


Il vino presenta un colore giallo intenso con sfumature dorate, un bouquet delicato di macchia mediterranea: salvia, timo, fiori di limone e iodio.


In bocca spiccata acidità, mineralità e sapidità che danno una piacevole lunghezza e pienezza di bocca.

Si abbina bene con pesce crudo, crostacei e piatti delicati di terra.

### ABBINAMENTI

 primi piatti

 frutti di mare

 carni bianche

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)