

# Ettore Germano

## LANGHE

denominazione di origine controllata

## NEBBIOLO



### TIPOLOGIA

Langhe D.O.C. Nebbiolo

### ALTITUDINE

370-400 m s.l.m.

### VARIETÀ

Nebbiolo

### PERIODO DI VENDEMMIA

Settembre - Ottobre

### TERRENO

argilloso-calcareo

### CHIUSURA

STELVIN® LUX

### VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta manualmente, viene vinificata in acciaio. Dopo la diraspatura e pigiatura, il mosto svolge la fermentazione alcolica per 4-5 giorni a contatto con le bucce, alla temperatura di 25°C circa, per estrarre colore ed un lieve tannino. La fermentazione termina in assenza di bucce, sempre in vasche di acciaio inox, dove svolge anche la fermentazione malo-lattica. Con alcuni travasi il vino completa l'affinamento, sempre in serbatoi di acciaio inox, per un periodo di 6 mesi circa. La breve macerazione ha lo scopo di donare freschezza al vino ed esaltare i profumi primari del vitigno.

### DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta di colore rosso rubino brillante di media intensità. Al naso è evidente il sentore di frutta fresca, ciliegia, con note floreali di viola. In bocca l'ingresso è pieno, caldo, con tannini avvolgenti e una leggera astringenza che pulisce piacevolmente la bocca, con un persistente ritorno di sensazioni retro-olfattive. Gli accostamenti gastronomici spaziano da antipasti caldi, primi e secondi leggeri.

### ABBINAMENTI



primi piatti



pollo



salumi



pesci  
in guazzetto

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)