

# Ettore Germano

## VR 2014 LANGHE

denominazione di origine controllata

## NEBBIOLO



### TIPOLOGIA

Langhe D.O.C. Nebbiolo

### SUPERFICIE

0,42 ettari

### ANNO D'IMPIANTO

2012

### VARIETÀ

100% Nebbiolo

### ALTITUDINE

330 m s.l.m.

### ESPOSIZIONE

Sud

### PERIODO DI VENDEMMIA

Ottobre

### PRODUZIONE MEDIA ANNUA

2050 bottiglie da 0,75 l

### CHIUSURA

sughero monopezzo

### TERRENO

marnoso, molto calcareo con sottili sedimentazioni di sabbia fine

### VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta manualmente in cassette, viene pigiata ma non diraspata, in serbatoi d'acciaio verticali, in cui avviene la fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 30 giorni, durante i quali si effettuano diversi rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica, il vino viene introdotto in botte da circa 2000 litri dove affina da 18 a 24 mesi. Trascorso questo periodo, l'imbottigliamento e l'affinamento di 12 mesi circa in bottiglia precedono l'immissione sul mercato.

### DEGUSTAZIONE

Vino ottenuto con il medesimo procedimento del Barolo, per l'annata 2014 abbiamo deciso di denominarlo "Langhe Nebbiolo" per mantenere fede alla nostra filosofia di non produrre Barolo con menzione dalle prime vendemmie dei nuovi impianti. Data però l'importanza della vigna da cui deriva abbiamo pensato di onorarlo con una selezione dedicata.

### ABBINAMENTI



salumi



arrosti



formaggi

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)