

Ettore Germano

BAROLO DOCG DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA



VARIETA': Nebbiolo

ALTITUDINE: circa 330/400 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud Est – Sud Ovest

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 15 anni

TERRENO: Argilloso, calcareo con sedimentazioni sabbiose

PERIODO DI VENDEMMIA: Metà Ottobre

VINIFICAZIONE

L'uva che produce questo vino proviene da diversi terreni nel comune di Serralunga. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio verticali con macerazione sulle bucce di circa 20 / 30 giorni. Dopo la svinatura e la fermentazione malo-lattica, il vino viene introdotto in fusti di rovere di diverse età e capienze, per un periodo di affinamento da 18 a 24 mesi. Trascorso questo periodo, l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 6 mesi circa in bottiglia precedono l'immissione sul mercato.

DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta di colore rosso granato brillante, ricorda gusti di fragola, ciliegia, melograno, rosa. Al gusto tanta energia con un ingresso potente e tannini precisi e puntuali. A tavola è consigliato l'abbinamento con carni, come l'anatra al forno e lo stinco di agnello, oltre che a formaggi stagionati a pasta dura.