



Ettore Germano

NASCETTA - LANGHE D.O.C.



TIPOLOGIA: Langhe DOC, Nascetta

SUPERFICIE: 0.3 ettari

COMPOSIZIONE: 100% Nascetta

ANNO DI IMPIANTO: 2004

CEPPI PER ETTARO: 5.500

ESPOSIZIONE: Sud-Est, altitudine 560 mt. s.l.m.

TERRENO: limoso, calcareo e pietroso

RESA PER ETTARO: 60 hl.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA: 3.000 bottiglie

VENDEMMIA: la raccolta si effettua verso inizio ottobre
L'uva viene pigia-diraspata e la fermentazione avviene in
vasche di acciaio, con macerazione di 4/5 giorni con le
bucce.

La maturazione, sempre in acciaio senza svolgere la
fermentazione malolattica, per sei mesi cui segue
l'affinamento in bottiglia.

Bouquet delicato di macchia mediterranea: salvia, timo
e fiori di limone. In bocca spiccata acidità, minerale sapido.
Si abbina bene con pesce crudo, crostacei ed antipasti
delicati.



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com