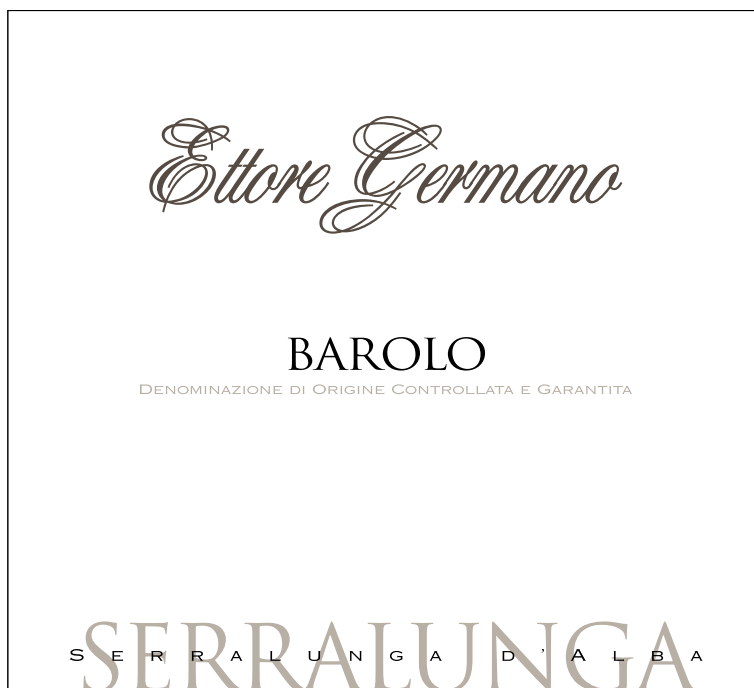


# Ettore Germano

VITICOLTORE IN SERRALUNGA



TIPOLOGIA: Barolo DOCG, Serralunga  
SUPERFICIE: 0.9 ettari  
COMPOSIZIONE: 100% Nebbiolo  
ANNO DI IMPIANTO: 1995-1999  
CEPPI PER ETTARO: 5.000  
ESPOSIZIONE: Sud-Est, altitudine 350-400 mt. s.l.m.  
TERRENO: calcareo  
RESA PER ETTARO: 48 hl.  
PRODUZIONE MEDIA ANNUA: 7.000 bottiglie  
VENDEMMIA: la raccolta si effettua verso la metà di ottobre

L'uva che produce questo vino viene selezionata dai vigneti giovani che si trovano in Prapò, in Cerretta e Lazzarito. La prima fermentazione a contatto con le bucce dura circa 20 giorni, è quindi di tipo classico. Al termine, il vino riposa in botti di rovere usate da 700 litri per circa due anni.

Trascorso questo periodo, l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 15-18 mesi, precedono l'immissione sul mercato. Alla degustazione si presenta di colore rosso granato brillante, ricorda gusti di fragola, ciliegia, frutta rossa, melograno, rosa, viola, liquirizia. Al gusto tanta energia. L'ingresso è potente, lo sviluppo e i tannini precisi e puntuali. A tavola è consigliato l'abbinamento con anatra al forno e stinco di agnello oltre a formaggi stagionati a pasta dura.