

Ettore Germano

BINEL LANGHE

denominazione di origine controllata

BIANCO



TIPOLOGIA

Langhe D.O.C. Bianco

ANNO D'IMPIANTO

1995 - 1998 - 2010

CHIUSURA

STELVIN® LUX

ALTITUDINE

450-550 m s.l.m.

TERRENO

limoso, mediamente calcareo e pietroso

PERIODO DI VENDEMMIA

fine Settembre


VINIFICAZIONE


L'uva, molto matura, viene raccolta manualmente in cassette, a cui segue una pressatura soffice. Dopo la fermentazione alcolica una parte affina per circa 6 mesi in fusti di rovere di medie dimensioni, mentre la restante rimane in serbatoi d'acciaio verticali. L'assemblaggio e l'imbottigliamento avvengono in estate e circa 6 mesi di affinamento in bottiglia lo preparano al consumo.

DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta giallo paglierino carico, il profumo dolce della vaniglia è accompagnato da frutta fresca e fiori, ma anche dal leggero aroma erbaceo, con sfumature di crosta di pane e di tostato. In bocca l'ingresso è caldo e pieno, piacevolmente accompagnato dalla buona acidità e mineralità dovute al terreno ed all'altitudine. La persistenza retro-aromatica è notevole, come la sua longevità. Gli accostamenti più interessanti sono pesci saporiti, al forno, crostacei grigliati, ma soprattutto formaggi freschi e stagionati.

ABBINAMENTI

 primi piatti

 frutti
di mare

 formaggi poco
stagionati

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