

Ettore Germano

HÉRZU LANGHE

denominazione di origine controllata

RIESLING



TIPOLOGIA

Langhe D.O.C. Riesling

COMUNE

Cigliè (CN)

VARIETÀ

100% Riesling Renano

CEPPI PER ETTARO

5.500

ESPOSIZIONE

Sud-Est

TERRENO

limoso, calcareo e molto pietroso

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

27.000 bottiglie da 0,75 l - 300 magnum da 1,5 l - 15 magnum da 3,0 l

PERIODO DI VENDEMMIA

inizio ottobre

CHIUSURA

STELVIN® LUX + poco permeabile all'ossigeno

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta manualmente in cassette a cui segue una pigiatura ed una pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio verticali a 16 °C per 40 giorni circa, per poi abbassare ulteriormente la temperatura impedendo l'eventuale svolgimento della fermentazione malo-lattica. Il vino sosta successivamente sui lieviti per 6 mesi circa, senza bâtonnages, e viene imbottigliato nel mese di Maggio. Grazie alla bassa temperatura di fermentazione i lieviti bloccano la loro attività fermentativa lasciando un residuo zuccherino di circa 5 / 6 grammi per litro, che aiuta l'espressione varietale del Riesling.

DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è fruttato e finemente tropicale nelle fasi giovanili, con sfumature verso un leggero vegetale che si trasforma, nelle successive fasi evolutive in bottiglia, in minerale e in note idrocarburiche tipiche di questo vitigno. In bocca l'ingresso è pieno, con una bella sapidità ed una bella dolcezza di frutto, che finisce lungo, fresco e persistente. Si accosta a piatti di pesce crudo ed antipasti di mare in genere, pesci cucinati e zuppe.

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