

Ettore Germano

LANGHE

denominazione di origine controllata

CHARDONNAY



TIPOLOGIA

Langhe D.O.C. Chardonnay

COMUNE

Cigliè (CN)

VARIETÀ

100% Chardonnay

CEPPI PER ETTARO

5.000

ESPOSIZIONE

Est

TERRENO

medio impasto, tendente al calcareo

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

9.000 bottiglie

PERIODO DI VENDEMMIA

metà Settembre

CHIUSURA

STELVIN® LUX

SUPERFICIE

1,2 ettaro

ANNO D'IMPIANTO

1987-1995-2004

RESA PER ETTARO

60 hl

ALTITUDINE

450-500 m s.l.m.

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta manualmente in cassette a cui segue una pigiatura e pressatura soffice. La fermentazione alcolica del mosto fiore avviene in serbatoi di acciaio verticali a temperatura controllata di circa 18°C. In acciaio si svolge anche la fermentazione malo-lattica sul 50% della massa ed un periodo di affinamento sui lieviti per circa 6 mesi con alcuni bâtonnages. L'imbottigliamento avviene a inizio Maggio per poi essere commercializzato a metà estate.

DEGUSTAZIONE

Il vino presenta un colore giallo paglierino ed un aroma fruttato, con sfumature di crosta di pane. In bocca la sensazione di pienezza ed armonia è ampliata dall'acidità che dona freschezza e lunghezza retro-gustativa. Si accosta ad antipasti, primi piatti, pesci di tutti i tipi ed è gradevole come aperitivo.

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