

# Ettore Germano

---

## LANGHE

denominazione di origine controllata

## NEBBIOLO



### TIPOLOGIA

Langhe D.O.C. Nebbiolo

### COMUNE

Serralunga d'Alba (CN)

### VARIETÀ

100% Nebbiolo

### CEPPI PER ETTARO

5.000

### ESPOSIZIONE

Sud-Est, Sud-Ovest

### TERRENO

argilloso-calcareo

### PRODUZIONE MEDIA ANNUA

12.000 bottiglie da 0.75 l e 200 magnum da 1,5 l

### PERIODO DI VENDEMMIA

inizio Ottobre

### CHIUSURA

STELVIN® LUX

### SUPERFICIE

1.5 ettari

### ANNO D'IMPIANTO

2000-2005-2015

### RESA PER ETTARO

60 hl

### ALTITUDINE

370-400 m s.l.m.

---

### VINIFICAZIONE

L'uva che produce questo vino è selezionata dai primi anni di produzione delle giovani vigne di Nebbiolo, nonché da una parcella non dedicata a Barolo e viene vinificata in acciaio. Dopo la diraspatura e pigiatura delle uve, il mosto svolge la fermentazione alcolica per 4-5 giorni a contatto con le bucce, alla temperatura di 25°C circa, per estrarre colore ed un lieve tannino. La fermentazione termina in assenza di bucce, sempre in vasche di acciaio inox, dove svolge anche la fermentazione malo-lattica. Con alcuni travasi il vino completa l'affinamento, sempre in serbatoi di acciaio inox, per un periodo di 6 mesi circa. A settembre inizia la commercializzazione.

---

### DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta di colore rosso rubino brillante di media intensità. Al naso è evidente il sentore di frutta fresca, ciliegia, con note floreali di viola. In bocca l'ingresso è pieno, caldo, con tannini avvolgenti e una leggera astringenza che pulisce piacevolmente la bocca, con un persistente ritorno di sensazioni retro-olfattive. Gli accostamenti gastronomici spaziano da antipasti caldi, primi e secondi leggeri.

---

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](http://www.ettoregermano.com)