

Ettore Germano

BAROLO DOCG

PRAPÒ'



VARIETA': Nebbiolo

ALTITUDINE: circa 330/370 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud Est

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 45 anni

TERRENO: Argilloso, calcareo con strati sabbiosi

PERIODO DI VENDEMMIA: Metà Ottobre

VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta manualmente in cassette, viene diraspata e pigiata in serbatoi di acciaio verticali, in cui avviene la fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 40/45 giorni, durante i quali si effettuano diversi rimontaggi giornalieri, per favorire l'estrazione di colore e tannino. Dopo la svinatura e la fermentazione malo-lattica, il vino viene introdotto in botti di rovere da 2.000 - 2.500 litri, dove affina da 18 a 24 mesi. Trascorso tale periodo, l'imbottigliamento e l'affinamento per almeno 12 mesi lo preparano ad essere immesso sul mercato.

DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta rosso granato, con lievi riflessi aranciati; il profumo intenso di frutta secca, leggermente vanigliato e in cui spiccano sfumature di frutti rossi, grazie soprattutto alla piccola presenza di sabbia nel suolo. In bocca l'ingresso è caldo, pieno ed il tannino piacevole ma austero pulisce la bocca lasciando una buona persistenza retro-aromatica che ricorda le sensazioni olfattive. È il classico Barolo tradizionale. Gli accostamenti più interessanti sono da ricercarsi con vari tipi di primi e secondi piatti della tradizione piemontese, formaggi stagionati oppure frutta secca per sorseggiarlo in compagnia.