

Ettore Germano

HÉRZU LANGHE

denominazione di origine controllata

RIESLING



TIPOLOGIA

Langhe D.O.C. Riesling

VARIETÀ

Riesling Renano

ANNO D'IMPIANTO

1995 - 1998 - 2004 - 2010 - 2013

ESPOSIZIONE

Sud-Est

ALTITUDINE

500 - 550 m s.l.m.

TERRENO

limoso, calcareo e molto pietroso

PERIODO DI VENDEMMIA

Fine Settembre/Ottobre

CHIUSURA

STELVIN® LUX + poco permeabile all'ossigeno

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta manualmente in cassette cui segue una pigiatura ed una pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio verticali a 16 °C circa, per poi abbassare ulteriormente la temperatura impedendo l'eventuale svolgimento della fermentazione malo-lattica. Il vino viene imbottigliato alla fine della primavera. 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 idrocarbure 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.

ABBINAMENTI



sushi



pesce
grigliato



formaggi
freschi

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