



Alta Langa

Alta Langa DOCG 2013

Ettore Germano

L'Alta Langa Docg di Ettore Germano è uno spumante metodo classico mix di Pinot Nero e Chardonnay.

Ideale anche come vino da meditazione, è un vino che racconta perfettamente il suo terroir. Spumante Metodo Classico.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Alta Langa
Denominazione	DOCG
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Serralunga d'Alba
Vitigno	Pinot Nero 80% ;Chardonnay 20%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino intenso, con perlage fine e persistente
Gusto	In bocca l'ingresso è pieno e ricco, con una sensazione di cremosità data dalla spuma fine, che pulisce la bocca e conferisce una buona persistenza aromatica
Profumo	Gli aromi sono di crosta di pane, lievito e frutta secca, con alcune note floreali
Abbinamenti	Antipasti di pesce crudi e cotti, antipasti di crostacei, primi con pesce e crostacei, secondi piatti di pesce e crostacei, secondi piatti di frittura di pesce, antipasti di salumi, secondi piatti di carni bianche
Temperatura di servizio	8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	500 mt. s.l.m. m
Tipologia terreno	Marnoso, calcareo e pietroso
Densità impianto	5.500 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	65 hl
Epoca vendemmia	Prima settimana di settembre.
Vinificazione	L'uva arriva in cantina in cassette ed introdotta intera nella pressa, dalla quale si seleziona il primo mosto fiore. La fermentazione avviene a bassa temperatura, per lo chardonnay in piccole botti di legno, mentre per il pinot nero in vasche di acciaio. Alcuni batonages e poi, ad aprile, si effettua il tiraggio con aggiunta di lieviti selezionati
Maturazione	Il vino rimane sui lieviti per almeno altri venti mesi. Al

termine del periodo di stazionamento sui lieviti, con la sboccatura si colmano le bottiglie con solo vino spumante, senza aggiunta di alcuna liqueur