

Ettore Germano

ROSANNA BRUT ROSÈ METODO CLASSICO



TIPOLOGIA

Vino Spumante di Qualità Rosé, Metodo Classico

COMUNE

Serralunga d'Alba (CN)

VARIETÀ

100% varietà storica locale

CEPPI PER ETTARO

5000

ESPOSIZIONE

Sud Est e Sud Ovest

ALTITUDINE

300/400 m s.l.m.

TERRENO

argilloso-calcareo

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

11000 bottiglie da 0,75 l, 400 magnum da 1,5 l

PERIODO DI VENDEMMIA

inizio Settembre

CHIUSURA

classico sughero con doppia rondella

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta manualmente in cassette e, in cantina, introdotta intera nella pressa dalla quale si seleziona il solo mosto fiore attraverso un processo lento e prolungato, in modo da estrarre il colore sufficiente per avere la leggera tonalità rosata.

La fermentazione alcolica del vino base avviene interamente in serbatoi di acciaio verticali.

Nel mese di Aprile si assembla il vino base e si effettua il tiraggio, per la successiva seconda fermentazione in bottiglia. L'affinamento in bottiglia sui lieviti dura circa 18 mesi e, dopo la sboccatura, 2 mesi precedono la commercializzazione.

DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta con un fine perlage, colore rosa tenue ma brillante.

Naso esplosivo di frutta, fiori rossi e bianchi, con leggera sfumatura di lievito.

In bocca l'ingresso è pieno, dominato da una freschezza lunga e persistente e

dall'austerità del leggero tannino, tipico del vitigno Nebbiolo. Il finale rivela

però una dolcezza che rimane a lungo nel retro-aroma. Gli abbinamenti a tavola

sono molteplici, dal semplice aperitivo, con stuzzichini, a pesce crudo, oppure

cucinato in vari modi. Per la sua piacevole intensità, si adatta bene anche a primi

piatti e, carni rosse, rivelandosi quindi un buon partner a tutto pasto.

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