

# 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

**Tip** 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 icolmano le bottiglie con solo vino spumante, senza aggiunta di alcuna liqueur