

# Hérzu

Langhe DOC 2014

Ettore Germano

---

L'Hérzu Langhe Doc di Ettore Germano differenzia delle altre vigne dell'azienda situate in Serralunga, nasce dai vigneti di Riesling: a circa 50 km più a Sud, sull'ultima collina del Dolcetto di Dogliani nel comune di Cigliè (Alta Langa). Il terreno in quest'area è calcareo come a Serralunga ma in aggiunta ha un substrato pietroso (pietra di langa) che aiuta il vitigno a sviluppare la caratteristica mineralità con l'altitudine ed il clima più fresco a far sì che anche i profumi siano più complessi.

Il nome, "Hérzu", lo deve al dialetto locale. Questa parola, infatti, in piemontese significa "lassù in cima" e si riferisce proprio ai vigneti posti tra i 500 ed i 550 metri s.l.m. che lambiscono le pareti e i pendii collinari a strapiombo sul fiume Tanaro.

Sergio Germano, terzo di questa dinastia di vignaioli dopo il nonno Ettore e il padre Alberto, ricorda Bibenda "era convinto, infatti, che il particolare microclima di quel fazzoletto di terra, caratterizzato da forti escursioni termiche tra la notte ed il giorno, potesse donare alle uve quell'unicità di profumi e di sensazioni aromatiche profonde e tipiche dei vigneti delle latitudini estreme del centro Europa convinzione che trovava conferma nel drenaggio ottimale del terreno, assicurato da pendenze estreme e tali da appassionare spericolati freeclimber".

Il suo ingresso in azienda, nel 1990, ha portato dunque a non pochi significativi cambiamenti. Questo è stato uno di quelli su cui ha avuto pienamente ragione riuscendo ad ottenere un vino che è un vero e proprio capolavoro. Uno dei più grandi esempi di Riesling italiani.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Langhe
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	Cigliè
<b>Vitigno</b>	Riesling Renano 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Zuccheri</b>	5-6 g/l g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>Gusto</b>	L'ingresso è pieno con una bella sapidità ed una bella dolcezza di frutto, che finisce lungo, fresco e persistente
<b>Profumo</b>	Fruttato, leggermente tropicale nelle fasi giovanili, ed

evolve verso un leggero vegetale dovuto all'acidità che poi si trasforma in minerale e complesso

**Abbinamenti** Antipasti di di mare crudi in particolare, zuppe di pesce, secondi piatti di pesce

**Temperatura di servizio** 8° - 10° C

#### PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti

#### DATI DI PRODUZIONE

**Esposizione** Sud-Est

**Altitudine** 500-500 m

**Tipologia terreno** Limoso, calcareo e pietroso

**Densità impianto** 5.500 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro** 50 hl/ha

**Epoca vendemmia** Inizio ottobre

**Vinificazione** Fermentazione in acciaio a 16 gradi per 40 giorni. Il vino viene quindi refrigerato per impedire la fermentazione malolattica

**Affinamento** Sui lieviti per 6 mesi senza battonages. Imbottigliamento a maggio