

Prapò

Barolo DOCG 2010

Ettore Germano

Il Barolo Docg "Prapò" di Ettore Germano è un Barolo di assoluta raffinatezza e di grande eleganza e complessità. E' il Barolo della tradizione. Una perla enologica in grado di regalare un'esperienza diversa ad ogni assaggio. Austero sì, ma sempre pulito e intenso.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Barolo

Denominazione DOCG

Annata 2010

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Localizzazione Serralunga d'Alba

Vitigno Nebbiolo 100%

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso granato con leggeri riflessi aranciati

Gusto In bocca l'ingresso è caldo, pieno ed il tannino piacevole ma austero pulisce la bocca lasciando una buona persistenza retro-aromatica che ricorda le sensazioni olfattive

Profumo Intenso di frutta secca, leggermente vanigliato, con sfumature di ribes nero

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18°-20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 4 Grappoli ;Robert Parker 93

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 350-370 mt. s.l.m. m

Tipologia terreno Calcareo

Densità impianto 4.200 ceppi per ettaro

Resa per ettaro 45 hl

Epoca vendemmia Seconda decade di ottobre

Vinificazione Fermentazione di circa 35 giorni

Affinamento Per 24 mesi in botti di rovere da 2000 litri e 15 mesi in bottiglia