

Ettore Germano



Famiglia Germano



Esclusiva Italia
(no RM, TO, AT)

100.000

- 10,5 ha: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto
- 7 ha: Riesling, Nascetta, Chardonnay

2016	Metodo Classico « Rosanna »	Rosato	X-Brut	metodo saignée
2016	Alta Langa Spumante	Bianco	X-Brut	
2018	Langhe Chardonnay	Bianco	Secco	tappo a vite
2017	Langhe Bianco « Binel »	Bianco	Secco	tappo a vite; a esaurimento 2016
2016	Langhe Bianco « Binel »	Bianco	Secco	tappo a vite
2018	Langhe Bianco Nascetta	Bianco	Secco	tappo a vite
2018	Langhe Riesling « Hérzu »	Bianco	Secco	tappo a vite; max 36 bottiglie per cliente
2019	Dolcetto d'Alba « Lorenzino »	Rosso	Secco	no scheda vino; tappo a vite; aprile 2020
2019	Barbera d'Alba	Rosso	Secco	no scheda vino; tappo a vite; aprile 2020
2017	Barbera d'Alba Superiore « della Madre »	Rosso	Secco	
2018/19	Langhe Nebbiolo	Rosso	Secco	no scheda vino; tappo a vite
2016	Barolo « Serralunga » (0,375)	Rosso	Secco	
2015/16	Barolo « Serralunga »	Rosso	Secco	2016 a esaurimento 2015
2013/15	Barolo « Prapò »	Rosso	Secco	2013 in esaurimento
2014	Barolo « Prapò »	Rosso	Secco	
2013/15	Barolo « Cerretta »	Rosso	Secco	
2014	Barolo « Cerretta »	Rosso	Secco	
2009	Barolo « Cerretta »	Rosso	Secco	in esaurimento
2014	Langhe Nebbiolo "VR" (Vigna Rionda)	Rosso	Secco	quantità limitata
2013	Barolo Riserva « Lazzarito »	Rosso	Secco	quantità limitata
2012	Barolo Riserva « Lazzarito »	Rosso	Secco	quantità limitata
2013/15	Barolo « Prapò » Magnum	Rosso	Secco	solo su prenotazione
2012	Barolo « Prapò » Magnum	Rosso	Secco	solo su prenotazione
2013/15	Barolo « Cerretta » Magnum	Rosso	Secco	solo su prenotazione
2012	Barolo « Cerretta » Magnum	Rosso	Secco	solo su prenotazione
2011	Barolo « Cerretta » Magnum	Rosso	Secco	solo su prenotazione
2009	Barolo « Cerretta » Magnum	Rosso	Secco	solo su prenotazione
2006/07/08	Barolo « Cerretta » Magnum	Rosso	Secco	solo su prenotazione
2013	Barolo Riserva « Lazzarito » Magnum	Rosso	Secco	solo su prenotazione; in confezione singola di cartone
2011/12	Barolo Riserva « Lazzarito » Magnum	Rosso	Secco	solo su prenotazione; in confezione singola di cartone
2007	Barolo Riserva « Lazzarito » Magnum	Rosso	Secco	solo su prenotazione; in confezione singola di cartone
	Grappa di Barolo	Bianco	Secco	no scheda grappa; in confezione singola di cartone

QUANDO LA CONSISTENZA DEI VINI È SU TUTTA, MA PROPRIO TUTTA LA GAMMA

"In cantina la mano è sensibile, attenta ai dettagli e propensa alla **grande finezza**." - Guida AIS Vitae 2020

"grande esperto prima di campagna e poi anche di cantina, Sergio Germano dispone di **splendidi vigneti** coltivati a nebbiolo in Serralunga d'Alba: Cerretta, Prapò e Lazzarito sono nomi ben noti agli appassionati, che potranno presto godere dell'assaggio di un nuovo Barolo che nasce nella splendida Vigna Rionda." - Guida Gambero Rosso 2020

"una gamma di vini di qualità straordinaria e in grado di eccellere in tutte le tipologie, spumanti compresi. Ci stupisce vendemmia dopo vendemmia la grande naturalezza con cui Sergio Germano interpreta il proprio territorio e i vitigni locali." - Guida Slow Wine 2019



Metodo Classico «Rosanna»

- 🍷 Nebbiolo 100%
- 👉 25 anni
- 🗄️ 80% acciaio, 20 % legno francese da 700 lt; 18 mesi sui lieviti.
- 📏 1 gr. litro
- 🏠 5.000
- 👉 4-5 anni
- 🍷 A tutto pasto estivo, pesce crudo o a cottura breve, carni delicate, pizze, salumi. Merenda nel parco.
- ☑️ Chiaramente nebbioleggiante, fragrante, maturo, di beva.
- ❤️ La tensione.



Alta Langa Spumante Brut

- 🍷 Pinot noir 75%, Chardonnay 25%
- 👉 12 anni
- 🗄️ Piccole botti di legno per lo Chardonnay e acciaio per il Pinot Noir; 30 mesi sui lieviti; commercializzato 3-4 mesi dopo il dégorgement.
- 📏 0 gr. litro
- 🏠 3.500
- 👉 4-5 anni
- 🍷 Aperitivo, pesci in salsa, insalate ricche. Meditazione!
- ☑️ Slanciato, cremoso, intenso, gastronomico.
- ❤️ L'armonia.



Langhe Chardonnay

🍇 Chardonnay 100%

🍷 30 anni

🕒 Vendemmia a fine settembre; fermentazione e affinamento in vasche di acciaio e imbottigliamento a inizio maggio.

🍷 9.000

🕒 5-6 anni

🍷 Antipasti, primi piatti, pesci di tutti i tipi, aperitivo.

🍷 Fruttato con sfumature di crosta di pane. In bocca la sensazione di pienezza ed armonia è ampliata dall'acidità che dona freschezza e lunghezza.

♥ La schiettezza.



Langhe Bianco « Binel »

🍇 Chardonnay 85%, 15% Riesling

🍷 20 anni

🕒 Pressatura soffice, il mosto dello chardonnay fermenta in barrique, il Riesling fermenta in acciaio. Almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

🍷 4.000

🕒 10 anni

🍷 Pesci al forno, crostacei grigliati, formaggi freschi e stagionati, pasta ripiena.

🍷 Bilanciato, speziato, floreale, minerale, fresco e lungo

♥ Secondo a nessuno.



Langhe Nascetta

🍇 Nascetta 100%

🍷 13 anni

🕒 Fermenta in acciaio, macerazione di 4/5 giorni con le bucce. No malolattica.

🍷 4.000

🕒 10 anni

🍷 Pesce crudo, crostacei, risotto agli asparagi e antipasti delicati.

🍷 Bouquet delicato di macchia mediterranea: salvia, timo e fiori di limone. In bocca buona acidità e sapidità.

♥ Tagliente.



Langhe Riesling « Hérzu »

🍇 Riesling renano 100%

🍷 15 anni

🕒 Vino ottenuto con la pressatura dell'uva e la successiva fermentazione a 15° per venti giorni circa; non è svolto alcun processo di malolattica.

🍷 3.000

🕒 10 anni.

🍷 Sushi, crostacei, salmone, pesci in genere. Indicato anche con formaggi caprini freschi.

🍷 Ventaglio aromatico impressionante, incisivo, persistente.

♥ Il timbro teutonico.



Barbera d'Alba « Vigna della Madre »

🍇 Barbera 100%

🍷 40 anni

🕒 Fermenta per circa 7-8 giorni con le bucce, poi passa circa 12 mesi in piccole botti di rovere francese. Almeno 6 mesi di maturazione in bottiglia.

🍷 8.500

🕒 10 anni

🍷 Ottimo con salumi, primi piatti saporiti e secondi; piacevole con formaggi di media stagionatura.

🍷 Frutta matura e sottobosco. In bocca è pieno e austero; bella freschezza.

♥ La stoffa!



Barolo « Serralunga »

🍇 Nebbiolo 100%

🍷 10 anni

🕒 Vino invecchiato in barriques e tonneaux francesi usati di 6-10 anni.

🍷 1.500

🕒 20 anni

🍷 Carni rosse di piatti tipici della cucina langarola, per esempio guancialetto al Barolo.

🍷 Garanzia di bevibilità, freschezza, preciso, avvolgente.

♥ La franchezza.



Barolo « Prapò »

🍇 Nebbiolo 100%

🍷 35 anni

🕒 Vinificazione tradizionale: diraspato, fermenta con le bucce per 30-35 giorni; dopo la svinatura e la malolattica, il vino invecchia per 24 mesi in botti di rovere da 20 hl; infine matura per un anno in bottiglia.

🍷 3.400

🕒 20 anni

🍷 Brasato al barolo, spezzatino al pepe nero, formaggi stagionati a pasta dura, frutta secca.

🍷 Vino tradizionale, austero, ma vibrante e salino, bella persistenza.

♥ La freschezza.



Barolo « Cerretta »

🍇 Nebbiolo 100%

🍷 30 anni

🕒 Fermenta con le bucce per 30-35 giorni dopo diraspatura; tonneaux francesi da 700 litri non tostati (20% nuove), dove svolge le fermentazioni alcolica e malolattica e resta per circa 24 mesi.

🍷 2.000

🕒 20 anni

🍷 Formaggi stagionati, cacciagione, cinghiale al ginepro, meditazione, serata davanti al camino.

🍷 Vellutato e potente, grande succosità, bella lunghezza.

♥ La struttura.



Langhe Nebbiolo « VR » (Vigna Rionda)

🍇 Nebbiolo 100%

🍷 6 anni

🕒 Vinificazione tradizionale: diraspato, fermenta con le bucce per 30-35 giorni; dopo la svinatura e la malolattica, il vino invecchia per 24 mesi in botti di rovere da 20 hl; infine matura per un anno in bottiglia.

🍷 2.050

🕒 15 anni

🍷 Lasagne ai funghi porcini e besciamella, tartare alla piemontese con Parmigiano e porcini.

🍷 Grande freschezza e profondità (nonostante la giovane età della vigna); tannini setosi e già di piacevole beva.

♥ La nobiltà.



Barolo Riserva « Lazzarito »

🍇 Nebbiolo 100%

🍷 70 anni

🕒 Vinificazione tradizionale: diraspato, fermenta con le bucce per 50-60 giorni; invecchia per 36 mesi in botti di rovere da 20 hl; infine matura per un anno in bottiglia.

🍷 4.000

🕒 20 anni

🍷 Fagiano, sella di capriolo, formaggi stagionati come Castelmagno.

🍷 Struttura imponente ma tutta incanalata nei giusti binari, equilibrio, vitale, splendida acidità.

♥ La complessità.