Ettore Germano

Famiglia Germano

Esclusiva Italia
(no RM, TO, AT, CN)

170.000
10,5 ha: Nebbiolo, Barbera
10 ha: Riesling, Nascetta, Chardonnay, Pinot nero

	Metodo Classico « Rosanna »	Rosato	X-Brut	metodo classico
2020	Alta Langa Spumante Extra Brut	Bianco	X-Brut	aprile 2024
2016	Alta Langa Riserva 65 Mesi (Pinot Noir 100%)	Bianco	Zero	
2016	Alta Langa Riserva 65 Mesi (Pinot Noir 100%)	Bianco	Zero	in cofanetto cartone singolo
2016	Alta Langa Riserva 65 Mesi (Chardonnay 100%)	Bianco	Zero	
2016	Alta Langa Riserva 65 Mesi (Chardonnay 100%)	Bianco	Zero	in cofanetto cartone singolo
2023	Langhe Chardonnay	Bianco	Secco	tappo a vite; a esaurimento 2022
2022	Langhe Chardonnay	Bianco	Secco	tappo a vite
2018	Langhe Bianco « Binel »	Bianco	Secco	no scheda vino; tappo a vite
2022	Langhe Bianco Nascetta	Bianco	Secco	no scheda vino; tappo a vite; ad esaurimento 2021
2021	Langhe Bianco Nascetta	Bianco	Secco	no scheda vino; tappo a vite
2022	Langhe Riesling « Hérzu »	Bianco	Secco	tappo a vite; max 30 bt a cliente
2023	Barbera d'Alba	Rosso	Secco	no scheda vino; tappo a vite; a esaurim. 2022
2022	Barbera d'Alba	Rosso	Secco	no scheda vino; tappo a vite
2019/20	Barbera d'Alba Superiore « della Madre »	Rosso	Secco	2020 a esaurimento 2019
2022	Langhe Nebbiolo	Rosso	Secco	no scheda vino; tappo a vite
2020	Barolo « Serralunga » (0,375)	Rosso	Secco	maggio 2024
2020	Barolo « Serralunga »	Rosso	Secco	
2019	Barolo « Serralunga »	Rosso	Secco	
2019	Barolo « Prapò »	Rosso	Secco	
2018	Barolo « Prapò »	Rosso	Secco	
	Cassa legno 3 bottiglie - Mini Verticale Prapò	Rosso	Secco	annate 2004 - 2006 - 2008
	Cassa legno 6 bottiglie - Verticale Barolo Prapò	Rosso	Secco	annate 2004 - 2005 - 2006 - 2007 - 2008 - 2010
2019	Barolo « Cerretta »	Rosso	Secco	
2017/18	Barolo « Cerretta »	Rosso	Secco	
2016	Barolo « Cerretta »	Rosso	Secco	
2015	Barolo « Cerretta »	Rosso	Secco	su prenotazione
	Cassa legno 3 bottiglie - Mini Verticale Cerretta	Rosso	Secco	annate 2004 - 2006 - 2008
	Cassa legno 6 bottiglie - Verticale Barolo Cerretta	Rosso	Secco	annate 2004 - 2005 - 2006 - 2007 - 2008 - 2010
2015/17/18	Barolo « Vignarionda »	Rosso	Secco	in cassa di legno da 3 bottiglie
2017	Barolo Riserva « Lazzarito »	Rosso	Secco	
2015	Barolo Riserva « Lazzarito »	Rosso	Secco	
2014	Barolo Riserva « Lazzarito »	Rosso	Secco	su prenotazione

SU RICHIESTA MAGNUM E 0,75 DI ALTRE ANNATE DI:
Metodo Classico « Rosanna » - Alta Langa Spumante Extra Brut - Alta Langa Riserva 65 Mesi (Pinot Noir) - Alta Langa Riserva 65 Mesi (Chardonnay) - Langhe Riesling « Hérzu » - Barolo « Prapò » - Barolo « Cerretta » - Barolo « Vignarionda » - Barolo Riserva « Lazzarito »

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

"Un'azienda atipica, che produce praticamente tutti i tipi di vino, misurandosi con una miriade di vitigni differente." - Guida Slow Wine 2023
"Lo stile dei vini è preciso, **quasi chirurgico nel cercare la profondità di ogni singolo vigneto e di ogni uva coltivata**." - Guida Gambero Rosso 2023
"Difficile trovare produttori che si esprimono ai massimi livelli sia con i bianchi che con i rossi. Il miracolo avviene in questa azienda dove si fanno **Barolo di grandissima qualità e un Riesling splendido**." - Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2023

Metodo Classico «Rosanna»

Nebbiolo 100%
25 anni
100% acciaio; 18 mesi sui lieviti.
3 gr. litro
10.000
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 Extra Brut

Pinot noir 70%, Chardonnay 30%
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.
1 gr. litro
25.000
4-5 anni
Aperitivo, pesci in salsa, insalate ricche. Meditazione!
Slanciato, cremoso, intenso, gastronomico.
L'armonia.

Alta Langa Riserva 65 Mesi (Pinot Noir 100%)

Pinot Nero 100%
15 anni
Fermentazione a bassa temperatura. Passaggio in tonneaux da 500 lt e resto in acciaio. In bottiglia sui lieviti per almeno 65 mesi. Sboccatura senza liqueur.
3.500.
8-10 anni
Aperitivi, affettati, crostacei, tajarin con tartufo.
Perlage fine e persistente, giallo paglierino intenso. Aromi di frutti rossi e sentori di erbe aromatiche. Una grande freschezza. Notevole persistenza.
Il marchio piemontese.

Alta Langa Riserva 65 Mesi (Chardonnay 100%)

Chardonnay 100%
13 anni
Fermentazione a bassa temperatura. Passaggio in tonneaux da 500 lt e resto in acciaio. Rimane in bottiglia sui lieviti per almeno 65 mesi. Sboccatura senza liqueur.
3.500
8-10 anni
Crostacei e molluschi, uovo con tartufo.
Giallo paglierino intenso, perlage fine. Aromi di fiori e lievito, crosta di pane tostato e pietra focaia, fresche note salate e minerali. Notevole persistenza.
Il lungo finale.

Langhe Chardonnay

Chardonnay 100%
20 anni
Vendemmia 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 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.
25.000
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%
20 anni
Fermenta per circa 7-8 giorni con le bucce, poi passa circa 12 mesi in botti di rovere francese. Almeno 6 mesi di maturazione in bottiglia.
7.000
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%
15 anni
Vino invecchiato per gran parte in botti di rovere da 20 hl e la restante parte in tonneaux francesi usati di 6-10 anni dove vi resta per circa 24 mesi.
15.000
20 anni
Carni rosse di piatti tipici della cucina langarola, per esempio guanciale al Barolo.
Garanzia di bevibilità, freschezza, preciso, avvolgente.
La franchezza.

Barolo « Prapò »

Nebbiolo 100%
45 anni
Diraspato, fermenta in acciaio con macerazione sulle bucce per 40-45 giorni; dopo la svinatura e la malolattica, il vino invecchia per 24 mesi in botti di rovere da 20 hl.
Matura per un anno in bottiglia.
8.000
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%
50 anni
Fermenta in acciaio con macerazione sulle bucce per 40-45 giorni dopo diraspatura; invecchia in tonneaux francesi da 700 litri non tostati (20% nuove), dove resta per circa 24 mesi. Matura per un anno in bottiglia.
15.000
20 anni
Formaggi stagionati, cacciagione, cinghiale al ginepro, meditazione, serata davanti al camino.
Vellutato e potente, grande succosità, bella lunghezza.
La struttura.

Barolo Vignarionda

Nebbiolo 100%
10 anni
Non diraspato, fermenta in acciaio con macerazione sulle 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.
2.700
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%
90 anni
Diraspato, fermenta in acciaio con macerazione sulle bucce per 50-60 giorni.; invecchia per 36 mesi in botti di rovere da 20 hl; infine, matura per un anno in bottiglia.
5.000
20 anni
Fagiano, sella di capriolo, formaggi stagionati come Castelmagno.
Struttura imponente ma tutta incanalata nei giusti binari, equilibrio, vitale, splendida acidità.
La complessità.