



D.O.C. Langhe Binel 2005 Germano Ettore

Caractéristiques

Région :	Italie Piémont
Appellation :	D.O.C. Langhe
Encépagement :	60% Chardonnay, 40% Riesling
Age moyen des vignes :	10 ans
Sous-sol :	Argilo calcaire
Situation :	En coteaux Sud Est à 500 mètres d'altitude
Vendanges :	Manuelles début octobre
Rendement moyen :	45 hl/ha
Production moyenne:	8000 bouteilles
Vinification :	Traditionnelle en cuves thermorégulées
Elevage :	Chardonnay en barriques jusqu'en juin, Riesling en cuve inox
Vinificateur :	Sergio Germano
Propriétaire :	Sergio Germano

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle à légers reflets verts
Olfactif :	Le nez est relativement expressif et mûr. De fines notes d'agrumes (citron, pamplemousse) et d'ananas frais se dégagent du verre. Cet ensemble agréable comporte également une belle minéralité (calcaire) et d'élégantes notes florales.
Gustatif :	L'attaque en bouche est d'un superbe volume. Le vin a du corps et prend place de belle manière au sein de la bouche. Enfin, une superbe acidité mûre tend le vin et lui apporte une magnifique longueur.
Global :	Sergio Germano est assurément une valeur sûre pour l'expression pleine et éclatante des vins blancs d'Italie. Le gras du Chardonnay se combine avec la tension du Riesling pour délivrer un vin de table de toute beauté.

Dix-verres

Apogée :	2008-2020
Prix estimé à ce jour :	17.30 € TTC – Tarif Club: 15.70 € TTC
Accords mets - vin :	Une poêlée de gambas
Service :	Servir à 12°C, carafer 1 heure