



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	Calcareao
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