

PHOTO BY MAX GIANNOTTA



I CRU DEL BAROLO
CERRETTA E LAZZARITO
DI SERRALUNGA D'ALBA
ETTORE GERMANO

TESTO DI FABIO CARISIO



ENGLISH VERSION INSIDE **THE CRUS OF BAROLO: CERRETTA AND LAZZARITO - SERRALUNGA D'ALBA**

Wine - I Cru del Barolo - Cerretta e Lazzarito



CERRETTA E LAZZARITO, COLLINE D'ORO

Il bricco (o bric in piemontese) è un'altura collinare abbastanza scoscesa che in **Langa** è chiamata anche sorì in quanto molto assolata. Etimologicamente deriverebbe dal "briquet" francese, ovvero frammento di pietra, e dal greco "brechos", indicante proprio un vaso per il vino (da cui brocca...), e rievoca perciò un contenitore volto a racchiudere qualcosa: ciò ben allude alla forma dei bricchi di Langa contraddistinti da un declivio concavo ad anfiteatro lambito non solo dai raggi solari ma anche da correnti che vi creano un microclima ideale per la coltivazione della vite. **Cerretta**, con la sua altitudine variabile dai 300 ai 400 metri è uno dei bricchi meglio esposti (sud-est, sole mattutino) che dà il nome all'omonimo cru di Barolo riconosciuto *Menzione Geografica Aggiuntiva* dal 2009. La zona di produzione del **Barolo** è nota per avere suoli calcarei, che danno struttura e tannino ai vini. I terreni di **Serralunga** sono fra quelli in cui il calcare raggiunge le massime concentrazioni. L'origine geologica risale alle formazioni dell'**Elveziano** e **Tortoniano**, dove si trovano per la maggior parte le **Marne di Sant'Agata Fossili**. Il terreno è praticamente privo di scheletro, molto fine e plastico in caso sia bagnato e, in profondità, presenta strati di bluastro marna (miscela di calcare e argilla) che si è trasformata in terreno bianco e fine per gli agenti atmosferici. In queste condizioni le viti vegetano bene, producendo vini tannici e corposi che necessitano ed affrontano bene

CERRETTA E LAZZARITO, HILLS OF GOLD

A "bricco" (or bric in Piedmontese) is a fairly steep hilltop, also known in the local **Langa** dialect as sorì: sun-blessed. Etymologically, the word derives from "briquet", the French term for a fragment of stone, and the Greek "brechos", meaning a wine pitcher. So it conjures up the idea of a container designed to enclose something, and this encapsulates the shape of a "bricco" in the Langa: a hilltop marked by a concave slope shaped like an amphitheatre, kissed not only by the sun's rays but also by currents creating an ideal microclimate for growing wine. One of the hilltops in the very best positions (bathed in morning sunshine as it faces south-east) at an altitude varying between 300 and 400 metres is **Cerretta**, which lends its name to a cru of Barolo that has been recognized as an *Additional Geographical Indication* since 2009. The **Barolo** production area is known for its calcareous soil, which gives the wines grown here structure and tannins.

One of the villages where the lime content reaches its maximum concentration is **Serralunga**. Geologically, the soil dates back to the Helvetian and Tortonian ages, and is mostly formed of **Sant'Agata Fossil Marl**. It has practically no skeleton, is very fine and plastic when wet, and has layers of bluish marl (a mixture of clay and limestone) deep down which atmospheric agents have turned white.

The vines grow well in these conditions, producing wines with great tannins and body that need - and can cope with - lengthy ageing. There is no certainty as to the



l'invecchiamento e pertanto sono molto longevi. Non vi è certezza sull'origine del nome **Cerretta**: tra le varie ipotesi interessante quella formulata da **Elena**, moglie di **Sergio**, titolare dell'azienda agricola **Ettore Germano**. La **Cerretta comune**, o *Serratula Tinctoria*, è un'infiorescenza dalle capsule fucsia tipica delle zone prealpine. Dagli *Studi sulla vegetazione del Piemonte*, pubblicati nel 1929 in occasione del **II Centenario dell'orto botanico della Regia Università di Torino**, a pagina 429, la *Serratula* è indicata come assai diffusa soprattutto in Langa ma in particolare a **Serralunga d'Alba**.

Prenderebbe invece il nome dal vecchio lazaretto del paese il cru **Lazzarito** che identifica una collina serralunghese ben esposta (sud-ovest, sole meridiano) differente anche per la tipologia del suolo: le **Arenarie di Diano** hanno, a differenza delle **Marne di Sant'Agata**, alcuni strati molto sottili, di arenaria e sabbia, in genere ferrosa, quindi di colore rosso-brunastro, che rendono la struttura leggermente più sciolta, pur con alto contenuto in calcare. I vini che ne derivano sono un po' più morbidi ed eleganti, pur sempre con un elevato contenuto in tannino.

I CRU DEL BAROLO - CERRETTA E LAZZARITO DI SERRALUNGA

- *in copertina*: la collina del **Cerretta** con i suoi due anfiteatri rivolti a sud-est nel cuore di una delle migliori zone cru di **Serralunga d'Alba**
 - *sopra*: il terreno calcareo del bricco **Cerretta** e la **Serratula Tinctoria** nota come **Cerretta comune** da cui forse ha preso il nome la zona
 - *nell'altra pagina*: filari di uva **Nebbiolo** in località **Lazzarito**

- *on the cover*: the **Cerretta** hill, with its two amphitheatres facing south-east at the heart of one of the finest crus in **Serralunga d'Alba**
 - *above*: the calcareous soil of **Bricco Cerretta**, and the **Serratula Tinctoria** (saw-wort) - commonly known in Italian as **Cerretta comune**
 - the area may have taken its name from
 - *on the other page*: rows of **Nebbiolo** grapes in **Lazzarito**

origin of the name **Cerretta**, though **Elena** - the wife of the **Ettore Germano** estate's owner **Sergio** - has formulated one of the more interesting theories: the inflorescence of a fuchsia capsule which is typical of the foothills of the Alps (*Serratula Tinctoria*) is commonly known in Italian as **Cerretta comune** (saw-wort in English), and in a book published in 1929

as part of the celebrations for the **II Centenary of the botanical garden of the Royal University of Turin** - "*Studi sulla vegetazione del Piemonte*", page 429 - *Serratula* is mentioned as being very widespread, especially in the Langa and in particular in **Serralunga d'Alba**.

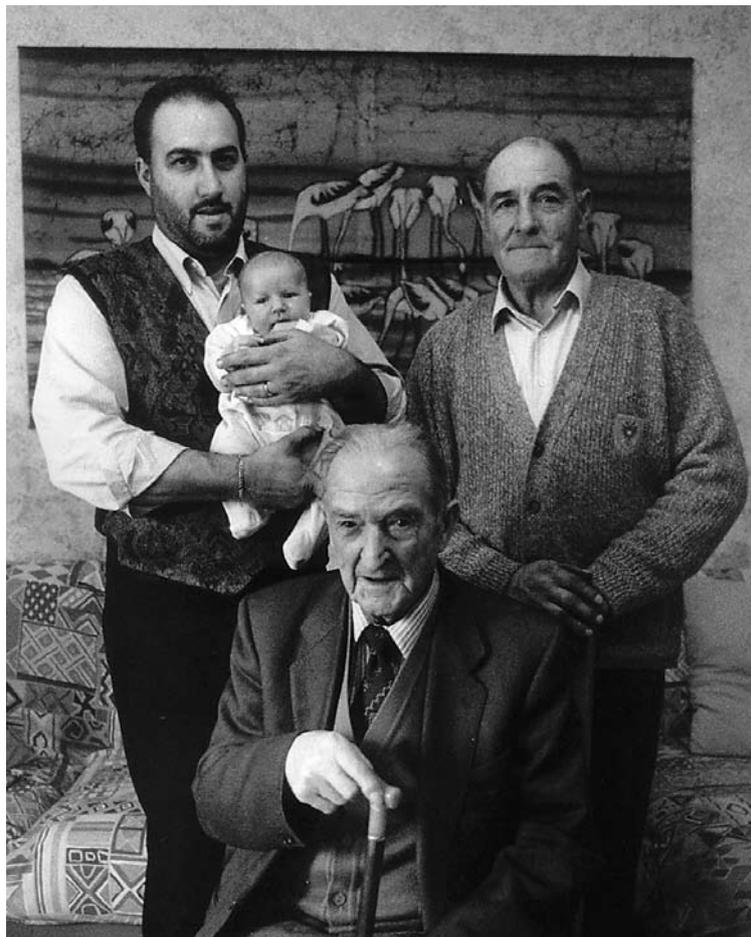
The **Lazzarito** cru, on the other hand, takes its name from the old village lazaretto (a hospital for diseased people). The soil on this Serralunga hillside located in a prime position (facing south-west, catching the sun in the afternoon) is different too: although the limestone content remains high, unlike the **Marl of Sant'Agata** the soil here has a slightly looser structure, with very thin layers of sandstone and generally ferrous sand, making it brownish-red. The resulting wines are a little softer and more elegant, though equally packed with tannins.

Wine - I Cru del Barolo - Cerretta e Lazzarito

LA FAMIGLIA GERMANO: VITICOLTORI DAL 1856

THE GERMANO FAMILY: VIGNERONS SINCE 1856

La storia della famiglia Germano è quella di tre generazioni di uomini innamorati della vigna. Non solo hanno saputo coltivarla con cura e attenzione certosina ma sono anche stati capaci di selezionare quelle migliori da acquisire nel tempo. Dai 4 ettari già di proprietà antecedente al trisavolo in zona **Cerretta**, uno dei migliori bricchi delle colline da **Barolo**, la superficie vitata si è pian piano triplicata, giungendo oggi, nelle mani di **Sergio Germano**, a contare ben 10 ettari a **Serralunga d'Alba** e 5 a **Cigliè**, in **Alta Langa**. Il bisnonno **Francesco** ed il nonno **Alberto** si occuparono prevalentemente della cura della vigna e della vendita dell'uva, commercio predominante nella zona all'epoca, cedendola ad aziende produttrici ma anche a privati, e vinificando solo pochissimi quantitativi per consumo proprio e di alcuni amici. Fu **Ettore Germano**, scomparso nel 2005, padre dell'attuale titolare e fondatore del marchio, ad avere la felice intuizione di ampliare l'attività dalla mera viticoltura alla produzione vinicola. Cresciuto in vigna sviluppò una grande sensibilità agricola tanto da divenire abile innestatore e avvertire la necessità, già negli anni '50, di ristrutturare i vigneti con selezioni dei ceppi, reimpianti e mantenendo così densità mai inferiori alle 4mila piante per ettaro delle classiche varietà locali, **Dolcetto**, **Barbera** e **Nebbiolo**. Nel 1964 si sposa con **Rosanna Porro**, ed insieme continuano a lavorare i vigneti, acquistando alcuni appezzamenti confinanti con la proprietà, senza certo immaginare che quell'ettaro di **Prapò**, all'interno della collina Cerretta, avrebbe poi ottenuto nel 2009 una *Menzione Geografica Aggiuntiva*



I CRU DEL BAROLO - CERRETTA E LAZZARITO DI SERRALUNGA

- sopra: quattro generazioni della famiglia Germano: a sinistra Sergio con il piccolo Elia accanto al padre Ettore ed al nonno Alberto
- nell'altra pagina: l'attuale titolare dell'azienda Sergio Germano con la moglie Elena Bonelli ed i figli Elia e Maria

- above: four generations of the Germano family: from the left Sergio with his children Elia near the father Ettore and the grandfather Alberto
- on the other page: the winery's owner Sergio Germano with his wife Elena Bonelli and the son Elia and the daughter Maria

The history of the Germano family is one of three generations enamoured with the vineyard. Not only have they known how to farm them with painstaking care and attention, they have also proved themselves capable over time of selecting the very best plots to acquire. The 4 hectares located on **Cerretta**, which were already in the family before the current owner's great-great-grandfather and are one of the finest vineyard sites on the hills of **Barolo**, have gradually more than tripled to become no fewer than 10 hectares in **Serralunga d'Alba** and 5 in **Cigliè**, in the *Upper Langa*. As

was customary with most local vinegrowers at the time, great-grandfather **Francesco** and his son **Alberto** mainly tended their vineyards and sold the grapes on to wine producers and private customers, just vinifying very small quantities for themselves and certain friends. The great intuition to

extend the business from simply vine growing to include wine making came to **Ettore Germano**, the father of the current owner who died in 2005. Spending much of his childhood in and around the vineyard he developed a great understanding of farming, becoming a highly skilful grafter and realizing as early as the 1950s how important it was to renovate the vineyards. He selected vine stock and replanted while maintaining densities of never fewer than 4 thousand plants per hectare of the classic local varieties, **Dolcetto**, **Barbera** and **Nebbiolo**. In 1964 he married **Rosanna Porro**, and together they continued to work the vineyards, acquiring some bordering plots without imagining that in 2009 that one hectare of **Prapò** on the Cerretta hill would have been awarded its own *Additional Geographical Indication* status to make



©Maurizio Gjivovich

a sè: ovvero un cru di **Barolo** come lo storico **Cerretta**. Nel 1975 viene costituita l'**Azienda agricola Ettore Germano**, la vinificazione e l'imbottigliamento si fanno più consistenti e comincia il primo piccolo commercio di pochi ettolitri venduti a clienti privati ed amici.

Il primo importante cambiamento è nel 1985. **Sergio**, classe 1965, dopo aver terminato la *Scuola di enologia ad Alba* matura esperienza in grandi aziende (Ascheri, Fontanafredda e ben 6 anni da Batasiolo), ed affianca così il padre nell'attività contribuendo all'incremento alla produzione di bottiglie che aumenta fino ad arrivare alle prime 5 mila del 1988. E cresce anche la superficie vitata con l'acquisto di altri appezzamenti. La svolta avviene però nel 1993 quando tutta l'uva prodotta viene vinificata. Aumenta l'espansione nella zona di **Serralunga** con l'acquisto di altri due ettari di Cerretta e si apre il "fronte dei bianchi" con l'impianto dei primi vigneti a **Cigliè**, in *Alta Langa*, nel 1995. Due anni dopo Sergio si sposa con **Elena Bonelli** che, abile sommelier, lo affianca in azienda e gli dona la gioia di due figli: **Elia** e **Maria**. Nel 2000 l'attuale titolare acquista un altro ettaro in zona **Prapò**, due anni dopo uno di **Lazzarito**, nel 2004 uno a **Pradone** (appendice del Lazzarito), nel 2005 un altro di Cerretta. Ma l'area produttiva crescerà ancora in virtù dell'acquisizione ereditaria di una giornata in zona cru **Vigna Rionda**: le viti sono state reimpiantate e la prima vendemmia sarà nel 2015.

it a fully-fledged cru of **Barolo** just like the historic **Cerretta**. When **Azienda Agricola Ettore Germano** was set up in 1975, more wine started to be made and bottled, and a few hectolitres began to be sold to private customers and friends.

The first major change took place in 1985. After graduating from *Alba's Viticulture and Oenology school*, **Sergio** - born in 1965 - gained experience in large local wineries (Ascheri, Fontanafredda, and no fewer than 6 years at Batasiolo) before joining his father in the family business. Production grew to reach the first 5 thousand bottles in 1988, further vineyard plots were also acquired, and by 1993 all the grapes grown were being vinified in house. The estate continued to grow in **Serralunga** with the purchasing of two more hectares on the Cerretta cru, and whites were introduced to the range with the planting in 1995 of the first vineyards in **Cigliè**, in the *Upper Langa*. Two years later Sergio married an expert sommelier, **Elena Bonelli**, who joined him in the business and gave him the joy of two children: **Elia** and **Maria**. In 2000 a further hectare was acquired in **Prapò**, two years later one in **Lazzarito**, in 2004 another in **Pradone** (annexed to Lazzarito), and yet one more hectare in Cerretta in 2005. Expansion did not end there however, as a "giornata" (a local equivalent to nearly one acre) was then inherited in the area of the **Vigna Rionda** cru, where the vines have been replanted and the first vintage will be released in 2015.

Wine - I Cru del Barolo - Cerretta e Lazzarito

PASSIONE, TRADIZIONE E... RIVOLUZIONE!

Passione, tradizione ma anche... rivoluzione! Sono queste le parole chiave della rapidissima ascesa dell'**Azienda agricola Ettore Germano** nel gotha della produzione enologica di **Langa** e, quindi, del mondo... **Sergio**, alto e di corporatura massiccia, barba canuta, occhi profondi di chi sa andare subito al dunque, spiega il segreto di tale successo in poche frasi: «*La maniacale cura del vigneto di mio padre e la fortuna di aver ereditato colline con ottime esposizioni*». Parole schiette di chi da giovane era pure infastidito dall'odore del vino e fino ai 16 anni visse a pane ed... acqua! «*Ma nelle vacanze estive andavo in vigna con papà, prima a giocare poi a vendemmiare*»; ed è dall'amore per la vigna che nasce una passione che ben presto si sposa alla tradizione viticola familiare: «*Mio padre era un chirurgo delle vigne, selezionava con cura i ceppi di vite da cui prendere gli innesti, quelli magri ma di alta qualità dell'uva. Se una vigna si cura bene, con potatura giusta del secco e del verde, la mortalità è molto bassa ed è più facile renderla longeva*». Un'altra scelta del padre **Ettore** fu quella di indirizzarsi verso l'uva di **Nebbiolo Lampia** perchè il **Michet** «*aveva produzione più irregolare*». Ma l'imbottigliamento arrivò tardi «*perchè papà era preso dalla vigna e temeva di non riuscire a seguire bene la cantina, pur avendo un ottimo palato*». L'ingresso in azienda di Sergio dà i suoi frutti: nel 1993 ecco la prima produzione di **Barolo** arrivare sul mercato e, seppur in annata media, conquistare gli esperti: prima un giornalista inglese, poi le guide italiane. Il successo nella vinificazione dà coraggio al neotitolare che a **Cigliè, Bastia di Mondovì**, inizia le sperimentazioni coi vitigni bianchi (**Riesling Renano, Chardonnay, Nascetta**) ma soprattutto, impiantando un ettaro di **Pinot Nero**, diviene (con altri otto produttori) pioniere della rinascita della tradizione del metodo classico piemontese che nel 2001 ottiene la nuova **Doc Alta Langa**, e dieci anni dopo la **Docg**. Con la recente produzione del metodo classico **Brut Rosé Rosanna**, da uve Nebbiolo, Sergio compie una ulteriore piccola innovazione-rivoluzione pur restando sempre abbracciato alla tradizione con i suoi **Barolo**.



I CRU DEL BAROLO - CERRETTA E LAZZARITO

- sopra: il momento tipico in vigna: la vendemmia
- nell'altra pagina: la cantina per l'affinamento in legno con le grandi botti in rovere e i tonneau da 700 litri

- above: the culminating point in the vineyard: the harvest
- opposite page: the cellar for the ageing in wood, with its large oak casks and 700-litre tonneaux

PASSION, TRADITION AND... REVOLUTION!

Passion and tradition, but also... revolution! These are the keywords in **Ettore Germano's** rapid rise in the who's who of wine-growing in the Langa ...and therefore in the world. **Sergio** - tall and heavily-built, with a white beard and the deep eyes of someone who comes straight to the point - explains the secret of this success in just a few words: «*My father's almost fanatical tending of the vineyard and my good fortune in having inherited hills in great positions*». The plain speaking of someone who couldn't stand the smell of wine when he was young, and up to the age of 16 lived on bread and ...water! «*But during the summer holidays I used to go with dad into the vineyards to play, and later to help out with the harvest*»; and his love for the vineyard soon developed into a passion to match the family's vinegrowing tradition: «*My father was a vine surgeon. He was painstaking in his selection of scions for grafting, only choosing vines producing few, but very high quality grapes. If a vineyard is well looked after, with the right winter and green pruning, vine mortality is very low and it's easier to make them live longer*». Another choice **Ettore** made was to focus on the **Lampia** subvariety of **Nebbiolo**, because the production of **Michet** was «*more erratic*». Bottling came late though «*because papà was taken up with the vineyard, and was afraid he wouldn't be able to cope with the winery as well, even though he had an excellent palate*». Sergio's arrival in the business bore its fruit: in 1993 the first production of **Barolo** was released, and although it was an average vintage it won over the experts: first a British journalist, and then the Italian wine guides. The new owner was so encouraged by this success that he began experimenting with white varieties (**Riesling, Chardonnay, Nascetta**) at **Cigliè** near **Bastia di Mondovì**. Above-all though, he plucked up the courage to plant a hectare of **Pinot Noir**, becoming (along with eight other producers) a pioneer of the revival of the tradition of the Piedmontese classic method sparkling wine, which became **Alta Langa DOC** in 2001, and ten years later was awarded **DOCG** (Controlled and Guaranteed Denomination of Origin) status. With the recent production from Nebbiolo grapes of the classic method **Brut Rosé Rosanna**, Sergio has introduced a further mini innovation-revolution whilst remaining anchored to tradition with his Barolos.



PHOTO BY MAX GIANNOTTA

Wine - I Cru del Barolo - Cerretta e Lazzarito

CERRETTA, LA POTENZA DELLE MARNE DI SANT'AGATA

Dall'alto del bricco **Cerretta** si scorge il **Castello di Serralunga d'Alba** sebbene sia lontano oltre un chilometro. Proprio il buon sole del mattino (esposizione sud-est) insieme all'altitudine dei vigneti (circa 350-400 metri s.l.m.) sono propizi a questo storico cru di **Barolo**. Il clima è ventoso ed asciutto e

pertanto consente alla rugiada di asciugare in fretta, mantenendo i grappoli in ottimo stato di salute. Nei vigneti di **Sergio Germano** (circa 6 ettari dei 40 totali di Cerretta) le uve provengono da ceppi di circa 30-40 anni che prendono vigore dal già citato suolo molto calcareo

delle **Marne di Sant'Agata Fossili**. Tale *terroir* conferisce una potenza e longevità eccezionale al vino anche in virtù della bassa resa per ettaro (4.200 ceppi), dell'attenta cernita, diraspatura e pigiatura dell'uva che fermenta in acciaio a contatto con le bucce per 35-40 giorni, con diversi rimontaggi giornalieri per estrarre colore e tannino. Alla svinatura il vino viene immesso in tonneau da 700 litri non tostati, per far sì che l'uva di **Nebbiolo** possa esprimere al meglio le proprie caratteristiche. Lì riposa per circa 24 mesi, come da disciplinare, poi viene imbottigliato e trascorre un ulteriore periodo di 15-18 mesi di affinamento prima dell'immissione sul mercato in circa 12mila bottiglie.

Degustazione. Dal colore rubino assai carico e brillante presenta archetti molto stretti, riflessi amaranto ed un'unghia tendente all'arancione. Col tempo assumerà sempre più gradazioni granata. Intenso, penetrante, vinoso e fragrante sviluppa al naso aromi di prugna, banana (per le percezioni vanigliate), e spezie: si distinguono inoltre piacevoli note di sandalo ma anche di liquirizia che, tipica del Nebbiolo, ritorna pure in bocca. Al palato è corposo, caldo, di gran nerbo, con eccellente sapidità ed un'astringenza marcata determinata dalla forte concentrazione di tannini che necessitano di vari anni di invecchiamento per evolvere al meglio. Tannini però assai dolci capaci di armonizzare l'acidità elevata che proietterà questo grande Barolo ad una longevità notevole, oggi già acclarata di oltre vent'anni.



I CRU DEL BAROLO - CERRETTA E LAZZARITO DI SERRALUNGA

- sopra: un pezzo di tufa (calcare e argilla) del caratteristico suolo delle **Marne di Sant'Agata** e la stratificazione delle stesse sullo sfondo

- nell'altra pagina: bottiglia di **Barolo docg cru Cerretta** prodotta dall'**Azienda Agricola Ettore Germano**

- above: a piece of tufa of the characteristic **Sant'Agata Marl** (limestone and clay), with the stratification of the soil shown in the background

- opposite page: a bottle of **Barolo docg cru Cerretta** produced by **Ettore Germano wine estate in Serralunga d'Alba**

CERRETTA, THE POWER OF SANT'AGATA MARL

From the top of bricco **Cerretta** you can make out the **Castle of Serralunga d'Alba**, even though it is more than a kilometre away. And together with the altitude of the vineyards (350-400 metres above sea level), it is the early morning sun (with the hillside facing south-east) that makes

this historic cru of **Barolo** such a prime site. The climate is dry and windy, so the dew disappears early, keeping the bunches in excellent health.

On **Sergio Germano's** vineyards (around 6 of the 40 hectares making up Cerretta) the grapes grow on 30-40 year-old vines that draw their vigour from the

very calcareous **Sant'Agata Fossil Marl**. This *terroir* bestows exceptional power and longevity on the wine, along with low yields (4,200 vines per hectare), attentive selection of only the best grapes, destemming and crushing, and fermentation on the skins for 35-40 days in steel, with pumping of the must over the cap several times every day to extract colour and tannins. The wine is then drawn off into untoasted 700-litre barrels to bring out the properties of the **Nebbiolo** grapes to the full. As required by the regulations, it stays in wood for around 24 months. Finally, after bottling it spends a further 15-18 months in the cellar before 12 thousand bottles are released onto the market.

Tasting notes. Very vivid, bright ruby red with narrow arches, amaranth highlights and a rim tending to deep orange. Over time it takes on increasingly garnet nuances.

Intense, penetrating, vinous and fragrant, on the nose plum, banana (in vanilla notes) and spices show through, along with appealing hints of sandalwood, while the typical varietal aroma of liquorice returns on the mouth too. On the palate it is warm and full-bodied, very muscular and luscious, with the marked tanniny flavours that need a number of years of ageing to develop to the full. The tannins are very sweet though, nicely balancing out the high acidity that makes this wine perfect for what has already proven to be lengthy cellaring potential of beyond twenty years.



Germano

Ettore Germano

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CERRETTA

2009

VITICOLTORI DAL 1854

Wine - I Cru del Barolo - Cerretta e Lazzarito

PRAPÒ, IL FRATELLO RAFFINATO DI CERRETTA

Prapò è una microzona di 10 ettari che faceva originariamente parte del bricco **Cerretta** ma è stata differenziata dalla legge del 2009 sulle *Menzioni Geografiche Aggiuntive*. A differenza della precedente il suolo, pur essendo calcareo, è contraddistinto da sporadici strati di arenaria e sabbia come il **Lazzarito**. L'**azienda Ettore Germano** possiede oggi circa due ettari in zona ed i primi ceppi di **Nebbiolo** risalgono al 1967. L'esposizione sud-est e l'altitudine di circa 350 metri s.l.m. conferiscono a questo cru gli stessi benefici effetti del terroir di Cerretta ma le caratteristiche del terreno lo rendono più morbido e fine. Ottenuto da vigneti con una resa molto bassa (3.800 ceppi e 50 hl per ettaro) ha una vinificazione tradizionale: dopo la diraspa-pigiatura l'uva fermenta in acciaio a contatto con le bucce per circa 35 giorni. Viene messo in commercio solo dopo un invecchiamento di 24 mesi in botti di rovere da 2.500 lt. e 15 mesi d'affinamento in bottiglia.

E' prodotto soltanto in 6 mila bottiglie: infatti, come per il Cerretta, solo le uve migliori dell'area vitata appartenente alla *Menzione Geografica Aggiuntiva*, vengono utilizzate per il cru di Barolo, le altre servono per il **Barolo Serralunga**, il **Nebbiolo Langhe** o il **Brut Rosé**.

Degustazione. Alla vista è di colore rubino brillante con unghia aranciata e riflessi granata. Nelle percezioni olfattive è intenso, penetrante e fragrante ed oltre ad un aroma di frutti rossi rivela sentori di tabacco e cacao, ma anche una sensazione di spezie e frutta secca. In bocca è caldo, corposo, pungente e con una tannicità spiccata, piacevole ma austera, come si confà ad un Barolo della tradizione. Gli aromi che rievoca al palato ricordano la rosa secca e la mandorla e, nel lungo retrogusto, la classica liquirizia. Ideale con secondi a carne rossa, si sposa anche con formaggi di media stagionatura e, perchè no, con la frutta secca in un dopo pasto per assaporarne al meglio gusti e profumi.



I CRU DEL BAROLO - CERRETTA E LAZZARITO DI SERRALUNGA

- sopra: le cassette di uva **Nebbiolo** appena vendemmate con certosa cernita dei grappoli migliori

- nell'altra pagina: bottiglia di **Barolo docg cru Prapò** prodotta dall'**Azienda Agricola Ettore Germano**

- above: boxes of freshly-picked **Nebbiolo** grapes, harvested with painstaking selection of the best bunches

- opposite page: a bottle of **Barolo docg cru Prapò** produced by **Ettore Germano wine estate in Serralunga d'Alba**

PRAPÒ, CERRETTA'S STYLISH BROTHER

Prapò is a 10-hectare microzone which was originally part of Bricco **Cerretta** before it was made a distinct area by the 2009 Act introducing the *Additional Geographical Indications*. Although Prapò's soil is also calcareous, it is marked by sporadic layers of sandstone and sand, like **Lazzarito**. The **Ettore Germano** estate has around two hectares here, where the first **Nebbiolo** vines date back to 1967. With its position facing south-east at an altitude of around 350 metres, this cru enjoys the benefits provided by the terroir of Cerretta while making the most of a soil that makes it softer, with more finesse. Grown on vineyards with a very low yield (3800 vines and 50 hl per hectare), the vinification is traditional: destemming-crushing is followed by fermentation of the grapes on the skins in steel for around 35 days. The wine is released only after it has matured for 24 months in oak casks holding 2.500 litres and aged for 15 months in the bottle. As with

the Cerretta cru, only the very best grapes are used in making the *Additional Geographical Indication* labelled wine, so no more than 6 thousand bottles of Prapò are produced, with the remaining grapes going into **Barolo Serralunga**, **Nebbiolo Langhe** or **Brut Rosé**.

Tasting notes: Bright ruby red with an orange rim and garnet hues. Intense, fragrant and penetrating on the nose, revealing hints of tobacco and cocoa alongside red fruit, as well as touches of spices and nuts. On the mouth it is warm and pungent, with plenty of body and nice but austere tannins, as becomes a traditional-style Barolo. Withered roses and almonds are conjured up on the palate, followed by classic liquorice on the long finish. Perfect with red meat main dishes, it is a good match for medium mature cheese and its flavours and aromas can be savoured at their very best after dinner with - and why not? - nuts.



Wine - I Cru del Barolo - Cerretta e Lazzarito

LAZZARITO, LA RISERVA SI BEVE ELEGANTE

LAZZARITO, THE ELEGANT DRINKING RESERVE

Il Barolo Riserva cru Lazzarito rappresenta la punta di diamante della produzione enologica dell'**azienda Ettore Germano** che possiede circa un ettaro del rinomato bricco (acquistato nel 2002 dalla famiglia di **Rosanna**, mamma di **Sergio**). Esposto a sud-ovest prende appieno il sole intenso del pomeriggio che fa crescere rigogliosi e forti i ceppi di vite, alcuni dei quali hanno addirittura 80 anni di età e determinano una resa di uve molto bassa ma di altissima qualità (6mila ceppi per 45 hl ogni ettaro per una produzione di 4.500 bottiglie). Il terreno, calcareo e marnoso ma con



I CRU DEL BAROLO - CERRETTA E LAZZARITO DI SERRALUNGA

- sopra: uno storico torchio e alcune barriques usate conservate nella vecchia cantina della famiglia Germano
- nell'altra pagina: bottiglia di Barolo docg cru Lazzarito prodotta dall'**Azienda Agricola Ettore Germano**

- above: a historic wine press and some used barrels stored in the old family cellar

- opposite page: a bottle of Barolo docg cru Lazzarito produced by **Ettore Germano wine estate in Serralunga d'Alba**

venature sabbiose, conferisce al vino non solo grande potenza e corposità ma anche eleganza e finezza. L'uva viene raccolta a maturazione avanzata in cassette. Segue la diraspa-pigiatura e fermentazione con macerazione fino a 60 giorni sulle bucce e quindi l'invecchiamento in botti di rovere da 2.500 litri per 36 mesi e due anni di affinamento in bottiglia. Viene quindi commercializzato già invecchiato di 5 anni (come impone il disciplinare della Docg per la denominazione Riserva) e ciò ne consente una immediata prontezza alla beva anche se, come per tutti i **Barolo di Serralunga d'Alba** e soprattutto quelli vigorosi della **cantina Ettore Germano**, darà il meglio di sè dopo i dieci anni.

Degustazione. Colore rosso rubino tenue e brillante, dai riflessi granata e l'unghia aranciata, mostra lacrime assai lente che ne rivelano un'ottima consistenza e morbidezza in virtù di una evidente buona concentrazione di nobile glicerina. Di intensità olfattiva assai persistente si presenta fresco e fruttato con aromi di piccoli frutti rossi, in particolare lampone, ma anche sentori di prugna, sottobosco e soprattutto spezie dolci. In bocca svela eccezionale freschezza ed eleganza asciutta insieme a buona mineralità e sapidità che ne affinano il robusto nerbo e gli conferiscono grande armonia ed equilibrio. La tannicità dolce rievoca, anche nel lungo retrogusto, la solita caratteristica sensazione di liquirizia.

Barolo Riserva cru Lazzarito represents the jewel in the crown of **Ettore Germano's** wine production. The estate has around one hectare on the celebrated cru, purchased in 2002 from the family of **Sergio's** mother, **Rosanna**. Facing south-west, it enjoys the bright sunshine of the afternoon, helping

the vines to grow strong and lush. Some of the vines on the cru are as many as 80 years old, and this results in very low yields of grapes of the highest quality (6000 vines for 45 hl per hectare, producing 4500 bottles).

The calcareous, marly soil contains streaks of sand, adding elegance and finesse to the wine's great power and body. Harvested into boxes when very ripe, the grapes are destemmed and crushed before undergoing fermentation on the skins for up to 60 days. Ageing in 2500-litre oak casks for 36 months is then followed by two years cellaring in the bottle.

This means that when the wine is released onto the market, it has already been aged for 5 years (as required by the Docg regulations for the Reserve) and is ready for drinking, though like all **Barolos from Serralunga d'Alba** - and especially the more powerful Barolos from the **Ettore Germano winery** - it will give of its very best ten years after the vintage.

Tasting notes: Soft, bright ruby red, with garnet highlights and an orange rim. Shows very tight arches with slow tears, revealing excellent substance and softness resulting from a clearly good concentration of fine glycerin. Lingered fresh and fruity nose of red berries, especially raspberry, accompanied by hints of plum, forest floor and above-all sweet spices. It bursts onto the mouth with exceptional freshness and dry elegance, joined by good luscious, mineral qualities that sharpen its robust power to provide great harmony and balance. The sweet tannins showing on the long finish too are reminiscent of the typical varietal liquorice overtones.



Ettore Germano

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

LAZZARITO



RISERVA

2007

COLTORI DAL 1850



Wine - I Cru del Barolo

ROSANNA, LA FINEZZA DEL NEBBIOLO BRUT ROSÉ

ROSANNA, THE FINESSE OF NEBBIOLO BRUT ROSÉ

La produzione enologica da uve **Nebbiolo** della **cantina Ettore**

Germano non si ferma ai soli cru di **Barolo** di eccellenza. Ad essi si aggiungono la *Menzione Geografica Aggiuntiva*

Serralunga, riferita ad uve del territorio del comune omonimo, il **Nebbiolo Langhe** (10mila bottiglie) ma soprattutto la charmante new-entry **Rosanna**, un eccellente spumante **Brut Rosé**. Il **Barolo Serralunga** nasce da terreni vitati con impianti degli anni Novanta e una resa massima di 48 hl per ettaro per una produzione complessiva di 7mila bottiglie. L'uva proviene dai filari più giovani delle vigne nelle zone cru **Cerretta**, **Lazzarito** e **Prapò**. Il vino, dopo una fermentazione di minimo 20 giorni, viene lasciato a riposare per i canonici due anni in botti di rovere da 700 litri prima dell'ulteriore affinamento di 15-18 mesi in bottiglia. Se il Barolo Serralunga è una ulteriore virtuosa vinificazione di Nebbiolo, il **Brut Rosé Rosanna** lascia davvero esterrefatti "magno cum gaudio"... Il metodo classico è davvero sorprendente per qualità e finezza: intitolato alla madre è già pronto a sfidare anche gli champagne. E' ottenuto da uve di **Nebbiolo** (ceppi giovani) che, dopo una pressatura soffice, fermentano per l'80 % in inox e per il 20 % in botti di rovere da 700 litri. Il vino dopo il tiraggio riposa in bottiglia sui lieviti per 18 mesi e altri 2 dopo la sboccatura. E' prodotto in 5mila bottiglie.

Degustazione. Brut Rosé Metodo Classico. Dal colore rosa antico, tenue e diafano evidenzia subito un perlage finissimo, molto effervescente e persistente ma soprattutto che compone una perfetta fontanella circolare, idillio dei più fini estimatori di metodi classici e champagne. Freschissimo e di forte aulenza floreale con sentori di frutti rossi al naso, è secco ed asciutto in bocca, ideale per un tutto pasto, incantevole sul *plateau royale*...



GLI ALTRI VINI ETTORE GERMANO - THE OTHERS WINES

- sopra: bottiglia di **Brut Rosé Metodo Classico Rosanna** prodotto con uve di **Nebbiolo** nella cantina **Ettore Germano**
- nell'altra pagina: bottiglia del rinomato brut **Alta Langa Docg** creato con uve di **Pinot Nero e Chardonnay** da **Sergio Germano**
nella retrocopertina: l'antico borgo di **Serralunga d'Alba col castello**

- above: a bottle of **Brut Rosé Metodo Classico Rosanna** produced with grapes of **Nebbiolo** in the cellar **Ettore Germano**
- on the other page: a bottle of brut **Alta Langa Docg** created with grapes **Pinot Nero e Chardonnay** by **Sergio Germano**
on the back cover: the old village of **Serralunga d'Alba** with its castle

steel, and the remaining 20% in oak barrels holding 700 litres. The wine is then racked and spends 18 months in the bottle sur lies, followed by a further 2 months after dégorgement. Five thousand bottles are made.

Tasting notes. Brut Rosé Metodo Classico. Delicate, soft antique pink, immediately showing a very fine perlage, bubbly and persistent, forming the perfectly round little fountain so highly sought after by connoisseurs of classic method sparkling wines and champagne. Very fresh and strongly floral nose with aromas of red fruit, it is dry on the mouth, perfect throughout a meal, and magical on a seafood *plateau royale*...

Ettore Germano's range of wines made using the **Nebbiolo** variety does not end with the premium production of **Barolo** crus. They are joined by the *Additional Geographical Indication* label **Serralunga** grown in the village of the same name, **Nebbiolo Langhe** (10 thousand bottles), and above-all by the delightful new entry **Rosanna**, an excellent **Brut Rosé sparkling** wine. **Barolo Serralunga** is made from Nebbiolo grapes produced by the younger vines (planted in the Nineties) on the **Cerretta**, **Lazzarito** and **Prapò** vineyards, with a maximum yield of 48 hl per hectare and a total production of 7 thousand bottles. After fermenting for at least 20 days, the wine spends the statutory two years in wood (oak casks holding 700 litres), followed by a further period of 15-18 months in the bottle.

The result is an exemplary vinification of Nebbiolo, while yet another to be savoured "magno cum gaudio" is the **Brut Rosé Rosanna**. Dedicated to Sergio's mother, it is ready to take on the finest of champagnes with its truly astonishing quality and finesse. After soft pressing, 80% of the **Nebbiolo** grapes (grown on young vines) ferment in stainless

steel, and the remaining 20% in oak barrels holding 700 litres. The wine is then racked and spends 18 months in the bottle sur lies, followed by a further 2 months after dégorgement. Five thousand bottles are made.

Tasting notes. Brut Rosé Metodo Classico. Delicate, soft antique pink, immediately showing a very fine perlage, bubbly and persistent, forming the perfectly round little fountain so highly sought after by connoisseurs of classic method sparkling wines and champagne. Very fresh and strongly floral nose with aromas of red fruit, it is dry on the mouth, perfect throughout a meal, and magical on a seafood *plateau royale*...

Wine - I Cru del Barolo

ALTA LANGA BRUT E MOLTI ALTRI VINI

ALTA LANGA BRUT AND MANY OTHER WINES

Gli apprezzamenti e la fama ottenuti dall'**Alta Langa Docg** metodo classico, uno dei migliori in commercio, sono tali e tanti da fare un po' d'ombra alla vasta e qualificata produzione vinicola dell'**azienda Ettore Germano** che consta di 100mila bottiglie di cui 30mila solo di **Barolo. Il Balau, Langhe Rosso Doc**, ottenuto con **Merlot** in purezza e prodotto in 3mila bottiglie, si affianca alla **Barbera d'Alba Superiore** in 9mila bottiglie e a quella semplice **Doc** in 5mila. Il **Dolcetto d'Alba Doc** è stato battezzato col nome di fantasia **Lorenzino** ed è commercializzato in 8mila bottiglie. Ma sono anche i bianchi, tutti fregiati **Langhe Doc**, a fare la fortuna della cantina: il **Riesling Renano** è il vitigno più produttivo con l'**Herzu**, dove è in purezza per 18mila bottiglie, e nel **Binel**, in cui è al 30 % insieme a **Chardonnay** per 6mila bottiglie. Il **Langhe Chardonnay** è prodotto in 8mila bottiglie mentre l'autoctona **Nascetta** arriva a 3mila.



Ma come detto è con l'**Alta Langa Docg**, spumante metodo classico in 9mila bottiglie, che **Sergio Germano** ha messo in mostra la sua maestria enotecnica (oltrechè viticola). Ottenuto dalle più selezionate uve all'80 % di **Pinot Nero** e al 20 % di **Chardonnay**, fermenta, con aggiunta di lieviti, in tini di acciaio per le prime e in tonneau di rovere da 700 litri per le altre. Lì il vino rimane fino a maggio dell'anno successivo alla vendemmia, quando si procede ad assemblaggio, imbottigliamento ed aggiunta del *liqueur de tirage* per la presa di spuma. Matura quindi in cantina sui lieviti per almeno 24 mesi, al termine dei quali si procede al *dégorgement* (sboccatura), e alla contemporanea aggiunta del *liqueur d'expédition*. Dal *perlage* fine e persistente, al naso rivela grande freschezza e aromi dalle note dolci di pasticceria su percezioni speziate di caffè con note floreali. Fresco e ricco al palato, grazie alla bella sapidità e spiccata acidità leviga la bocca con una buona persistenza aromatica nel finale dai sentori agrumati di mandarino.

The much-appreciated classic method **Alta Langa Docg** - one of the best on the market - has gained such a reputation that it has tended to somewhat overshadow the wide range of top quality wines produced by **Ettore Germano** totalling 100 thousand bottles, including 30 thousand of **Barolo** alone. Three thousand bottles are produced of the **Langhe Rosso Doc "Balau"**, made 100% from **Merlot**, and this is joined by 9 thousand of **Barbera d'Alba Superiore**, 5000 of **Barbera d'Alba Doc**, and 8 of the **Dolcetto d'Alba Doc**, named **Lorenzino**. But the whites - all classified as **Langhe Docs** - have also contributed to engineering the success of the winery: **Rhine Riesling** is the most grown variety, producing 18 thousand bottles of the varietal **Herzu**, and 6000 of **Binel**, in which it is blended with 70% **Chardonnay**. The latter also produces 8 thousand bottles of **Langhe Chardonnay**, while the native variety **Nascetta** is used to produce 3000 bottles of the wine with the same name.

But it is with his **Alta Langa Docg**, the classic method sparkling wine of which 9 thousand bottles are produced, that **Sergio Germano** has truly proven his winemaking (and vinegrowing) skills. It is made from grapes selected with the greatest care: 80% **Pinot Noir** fermented, with the addition of yeasts, in steel vats, and 20% **Chardonnay** fermented in 700-litre oak barrels. The wines remain there until May following the vintage, when they are blended and bottled, and the *liqueur de tirage* is added for the secondary fermentation. It then matures *sur lies* in the cellar for at least 24 months before *dégorgement* and the addition of the *liqueur d'expédition*. With a fine, persistent *perlage*, on the nose it shows great freshness and sweet patisserie aromas on spicy notes of coffee with floral overtones. Fresh and rich on the palate, it slides around the mouth with its lovely lusciousness and marked acidity, ending in a nicely aromatic, citrusy mandarin finish.

PHOTO BY MAX GIANNOTTA



Ettore Germano

Az. Agr. Germano Ettore di Germano Sergio
Loc. Cerretta, 1 - 12050 Serralunga d'Alba (CN) Italy
Tel. +39.0173.613528 - Fax +39.0173.613593

website: www.germanoettore.com
info: germanoettore@germanoettore.com
info agriturismo: elena@germanoettore.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N.
1234/07
CAMPAIGN FINANCED PURSUANT TO EEC REGULATION
NUMBER 1234/07