

ANGELO NEGRO

ANGELIN LANGHE NEBBIOLDO DOC

VIGNETO

Varietà: Nebbiolo

Zona di produzione: vigneti ubicati sulle colline delle Langhe e del Roero

Altitudine: 200 - 340 m s.l.m.

Esposizione: sud, sud – ovest

Terreno: calcareo-sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: fine settembre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: in acciaio, tradizionale con cappello galleggiante per 15-18 giorni

Affinamento: 12 mesi circa

Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 5 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso, con riflessi mattonati con l'invecchiamento. Al naso è fresco con presenza di note floreali di rosa canina, mora e ribes nero. In bocca è morbido, giustamente tannico, persistente ed armonico.

Temperatura di servizio: 16 – 18° C



Angelo Negro s.s.a.
Fraz. Sant'Anna 1 – 12040 Monteu Roero (CN)
Tel. +39 0173 90252 – Fax +39 0173 90712
negro@angelonegro.it
www.angelonegro.it

