

# ANGELO NEGRO

## ANGELIN LANGHE NEBBIOLO DOC

### VIGNETO

**Varietà:** Nebbiolo

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

**Altitudine:** 200 - 340 m slm

**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@anglonegro.it  
www.anglonegro.it

