

ANGELO NEGRO

BASARIN

BARBARESCO DOCG

VIGNETO

Varietà: Nebbiolo

Zona di produzione: Neive, M.G.A. Basarin

Altitudine: 350 m slm

Esposizione: sud

Terreno: di origine miocenica-elveziana, bianco, calcareo-marnoso
con venature di sabbia

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: ottobre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: tradizionale, cappello galleggiante minimo per 15-18 giorni circa

Affinamento: 26 mesi totali, tra botti di rovere di slavia e bottiglia

Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 10 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso granato classico, molto intenso.

All'olfatto è preciso, ricorda i profumi di frutta rossa, spezie ed agrumi.

Il gusto è ben bilanciato, elegante senza eccessiva asperità tannica, con retrogusto morbido, speziato e mentolato.

Temperatura di servizio: 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

