

ANGELO NEGRO

DINA BARBERA D'ALBA DOC

VIGNETO

Varietà: Barbera

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

Altitudine: 200-340 m slm

Esposizione: sud, sud-ovest di media collina

Terreno: argilloso con vene di sabbia

Sistema di produzione: Guyot

VENDEMMIA

Data: ottobre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: tradizionale in acciaio inox per 8-10 giorni circa

Affinamento: 10-12 mesi circa

Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 5 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso porpora intenso con riflessi violacei. Al naso è fresco, piacevole, con sentori di prugna, ciliegia marasca e mirtillo. In bocca è da subito morbido pur con una piacevole vena acida finale.

Il retrogusto riprende le sensazioni olfattive.

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

