

# ANGELO NEGRO

## PERDAUDIN

### ROERO ARNEIS RISERVA DOCG

#### VIGNETO

**Varietà:** Arneis

**Zona di produzione:** Roero

**Altitudine:** 320 m slm

**Esposizione:** sud

**Terreno:** calcareo – sabbioso, ricco di conchiglie fossili

**Sistema di allevamento:** Guyot

#### VENDEMMIA

**Data:** settembre

**Raccolta:** manuale in cassette da 20 kg

#### VINIFICAZIONE

**Macerazione:** assente, pressatura diretta dell'uva

**Fermentazione malolattica:** assente

**Fermentazione:** in acciaio inox a 15-17°C

**Affinamento:** acciaio inox con batonnage per 7 mesi “sur lies” con batonnage più 12 mesi in bottiglia

**Conservazione e durata:** bottiglia coricata, 10 anni

#### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino intenso.

Profumi di fiori bianchi come acacia e fiori d'arancio, con note di ananas e pera.

In bocca ha un attacco deciso, solido e caldo, con finale lungo e caratterizzato da una gradevole nota minerale.

**Temperatura di servizio:** 12-13° 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

