

ANGELO NEGRO

PRACHIOSSO

ROERO DOCG

VIGNETO

Varietà: Nebbiolo

Zona di produzione: Roero

Altitudine: 320 m slm

Esposizione: sud

Terreno: calcareo-sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: ottobre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: tradizionale, cappello galleggiante per 18 giorni

Affinamento: 20 mesi totali, tra botti di rovere e bottiglia

Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 10 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso. Naso fine ed elegante che ricorda la rosa, con note di lampone, fragola e spezie.

In bocca è caldo ed avvolgente, con una delicatissima trama tannica.

Il retrogusto è molto ampio, ricorda i piccoli frutti rossi, sottobosco, e chiude con piacevoli note speziate.

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

