

ANGELO NEGRO

BIRBET

MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO ROSSO

VIGNETO

Altitudine: 200-280 m slm

Esposizione: sud, sud-ovest di media collina

Terreno: calcareo-sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: settembre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: macerazione a bassa temperatura per 24 ore

Fermentazione alcolica: in autoclave

Affinamento: acciaio inox

Conservazione e durata: bottiglia in piedi o coricata, entro 2 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso cerasuolo con riflessi violacei. Spuma cremosa e persistente.

Profumo fragrante ed aromatico. Ricorda la fragola, la rosa, il lampone e la mora. In bocca è dolce e armonico, con una gradevole nota acida.

Temperatura di servizio: 5° 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

