

ANGELO NEGRO

ANGELIN LANGHE NEBBIOLO DOC

VIGNETO

Varietà: Nebbiolo

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

Altitudine: 200 - 340 m slm

Esposizione: sud, sud - ovest

Terreno: calcareo-sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: fine settembre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: in acciaio, tradizionale con cappello galleggiante per 15-18 giorni

Affinamento: 12 mesi circa, 80% acciaio inox e 20% botte grande

Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 5 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso, con riflessi mattonati con l'invecchiamento. Al naso è fresco con presenza di note floreali di rosa canina, mora e ribes nero. In bocca è morbido, giustamente tannico, persistente ed armonico

Temperatura di servizio: 16 - 18° C



Azienda Agricola Angelo Negro & Figli

Fraz. Sant'Anna 1 - 12040 Monteu Roero (CN)

Tel. +39 0173 90252 - Fax +39 0173 90712

negro@negroangelo.it

www.angelonegro.it

