

ANGELO NEGRO

MARIA ELISA

ROSE' METODO CLASSICO VSQ BRUT

VIGNETO

Varietà: Nebbiolo

Zona di produzione: Roero

Altitudine: 280-320 m slm

Esposizione: nord, nord-ovest

Terreno: sabbioso-calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: da fine agosto ad inizio settembre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: a freddo, pressatura soffice

Affinamento: 6 mesi circa sui lieviti con battonage

Fermentazione malolattica: assente

Presatura di spuma: aprile-maggio successivo alla vendemmia

Affinamento in bottiglia: 60 mesi "sur lies"

Conservazione e durata: bottiglia coricata, 5-6 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Vino di spiccata freschezza ed eleganza, porta in sé le caratteristiche varietali del Nebbiolo esaltandone la frutta e le note speziate.

Colore rosato tendente alla buccia di cipolla. Profumi freschi e fragranti di frutti rossi.

Gusto incisivo, dinamicamente acido, con retrogusto ampio ed avvolgente, chiude con note pepate.

Temperatura di servizio: 8-10° C



Azienda Agricola Negro Angelo & Figli

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

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

negro@negroangelo.it

www.angelonegro.it

