

# ANGELO NEGRO

## BASARIN BARBARESCO DOCG

### VIGNETO

**Varietà:** Nebbiolo

**Zona di produzione:** Neive, M.G.A. Basarin

**Altitudine:** 350 m slm

**Esposizione:** sud

**Terreno:** di origine miocenica-elveziana, bianco, calcareo-marnoso  
con venature di sabbia

**Sistema di allevamento:** Guyot

### VENDEMMIA

**Data:** ottobre

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

### VINIFICAZIONE

**Macerazione:** tradizionale, cappello galleggiante minimo per 15-18 giorni circa

**Affinamento:** 26 mesi totali, tra botti di rovere di slavonia e bottiglia

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

### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso granato classico, molto intenso.

All'olfatto è preciso, ricorda i profumi di frutta rossa, spezie ed agrumi.

Il gusto è ben bilanciato, elegante senza eccessiva asperità tannica, con retrogusto morbido, speziato e mentolato.

**Temperatura di servizio:** 18° 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

