

# ANGELO NEGRO

## BERTU

BARBERA D'ALBA DOC

### VIGNETO

**Varietà:** Barbera

**Zona di produzione:** Roero

**Altitudine:** 200-300 m slm

**Esposizione:** sud, sud-ovest

**Terreno:** calcareo – argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot

### VENDEMMIA

**Data:** fine settembre

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

### VINIFICAZIONE

**Macerazione:** tradizionale in acciaio inox per 15-18 giorni circa  
con 2 délestage

**Affinamento:** 16 mesi circa

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

### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso, profondo e compatto, quasi impenetrabile.

Profumo intenso con note di mora e di ciliegia. In bocca è caldo, ricorda la frutta matura e la confettura di prugna. Il finale è pieno e speziato.

**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

