

# ANGELO NEGRO

## GIANAT ROERO ARNEIS DOCG

### VIGNETO

**Varietà:** Arneis

**Altitudine:** 330 m slm

**Esposizione:** ovest

**Terreno:** calcareo medio impasto

**Sistema di allevamento:** Guyot

### VENDEMMIA

**Data:** fine settembre

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

### VINIFICAZIONE

**Macerazione:** assente, pressatura uva intera

**Affinamento:** 8 mesi circa sui lieviti con battonage

**Affinamento in bottiglia:** 12 mesi minimo

**Conservazione e durata:** bottiglia coricata, 6-7 anni

### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino intenso. Profumo ampio con nuance di nocciola, finocchietto selvatico, vaniglia, salvia e limone.

Il gusto è ricco e avvolgente supportato da un'incisiva trama acida minerale.

Il retrogusto è dolce, vanigliato, con sentori leggeri di torrefazione.

**Temperatura di servizio:** 13° 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

