

# 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](mailto:negro@negroangelo.it)

[www.angelonegro.it](http://www.angelonegro.it)

