

# ANGELO NEGRO

## PRACHIOSSO

ROERO DOCG

### VIGNETO

**Varietà:** Nebbiolo

**Zona di produzione:** Roero

**Altitudine:** 320 m slm

**Esposizione:** sud

**Terreno:** calcareo-sabbioso

**Sistema di allevamento:** Guyot

### VENDEMMIA

**Data:** ottobre

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

### VINIFICAZIONE

**Macerazione:** tradizionale, cappello galleggiante per 18 giorni

**Affinamento:** 20 mesi totali, tra botti di rovere e bottiglia

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

### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso. Naso fine ed elegante che ricorda la rosa, con note di lampone, fragola e spezie.

In bocca è caldo ed avvolgente, con una delicatissima trama tannica.

Il retrogusto è molto ampio, ricorda i piccoli frutti rossi, sottobosco, e chiude con piacevoli note speziate.

**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](mailto:negro@negroangelo.it)

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

