

# ANGELO NEGRO

## SERRA LUPINI

ROERO ARNEIS DOCG

### VIGNETO

**Varietà:** Arneis

**Zona di produzione:** Roero

**Altitudine:** 280-320 m slm

**Esposizione:** sud, sud – ovest, ovest

**Terreno:** calcareo – sabbioso

**Sistema di allevamento:** Guyot

### VENDEMMIA

**Data:** settembre

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

### VINIFICAZIONE

**Macerazione:** 20% criomacerato per 8-10 ore

**Fermentazione:** in acciaio inox a 15-17°C

**Fermentazione malolattica:** assente

**Affinamento:** acciaio inox “sur lies” con battonage per minimo 4 mesi

**Conservazione e durata:** bottiglia coricata, 4-5 anni (minimo)

### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino intenso.

Al naso presenta note di frutta a polpa gialla con predominanza della pesca e della pera, unite a nuance di fiori di acacia e frutti tropicali.

In bocca ha un attacco morbido, persistente, con un finale sapido e minerale, caratteristico dei terreni sabbiosi del Roero.

**Temperatura di servizio:** 10 – 12° 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

