ANGELO NEGRO

BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

BAROLO DOCG

VIGNETO

Varietà: Nebbiolo

Zonda di produzione: Serralunga d'Alba

Altitudine: 300-400 m slm

Esposizione: sud, sud-ovest

Terreno: suoli di origine miocenica- elveziana, bianco, calcareo – marnoso

VENDEMMIA

Data: metà-fine ottobre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: tradizionale, minimo per circa 20 giorni con delestage

Affinamento: 38 mesi totali, tra botti di rovere di Slavonia e bottiglia

Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 15 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso granato. Profumo netto ed intenso con sentori di spezie, rosa appassita, viola e sottobosco.

Ha piena espressione dei terreni che caratterizzano Serralunga. Al gusto è ricco e pieno, caratterizzato da un corpo solido ed un tannino setoso. Retrogusto persistente.

Temperatura di servizio: 18° C

Angelo Negro s.s.a.
Fraz. Sant'Anna 1 – 12040 Monteu Roero (CN)
Tel. +39 0173 90252 – Fax +39 0173 90712
negro@angelonegro.it
www.angelonegro.it

VITICOLTORI DAL 1670 Audino Negro