ANGELO NEGRO

BERTU

BARBERA D'ALBA DOC

VIGNETO

Varietà: Barbera

Zona di produzione: Roero

Altitudine: 200-300 m slm

Esposizione: sud, sud-ovest

Terreno: calcareo – argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: fine settembre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: tradizionale in acciaio inox per 15-18 giorni circa con 2 délestage

Affinamento: 16 mesi circa

Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 10 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso, profondo e compatto, quasi impenetrabile.

Profumo intenso con note di mora e di ciliegia. In bocca è caldo, ricorda la frutta matura e la confettura di prugna. Il finale è pieno e speziato.

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