ANGELO NEGRO

CESCU

DOLCETTO D'ALBA DOC

VIGNETO

Varietà: Dolcetto

Zona di produzione: vigneti ubicati sulle colline delle Langhe

Altitudine: 250-340 m slm

Esposizione: sud, sud-ovest

Terreno: argilloso – calcareo, ricco di marne grigie

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: settembre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione prefermentativa: a freddo (8-10°C) per 14 ore circa

Macerazione: tradizionale in acciaio inox

Affinamento: 5-6 mesi circa

Conservazione e durata: bottiglia coricata, entro 5 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso intenso, con brillanti riflessi violacei. Profumi freschi di mora e lampone. In bocca è dinamico e piacevolmente tannico con retrogusti di prugna e mirtillo.

Temperatura di servizio: 16 – 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