ANGELO NEGRO

# MARIA ELISA

## ROSE' METODO CLASSICO NEBBIOLO D'ALBA DOC EXTRA BRUT

### VIGNETO

**Varietà:** Nebbiolo
**Zona di produzione:** Roero
**Altitudine:** 280-320 m slm
**Esposizione:** nord, nord-ovest
**Terreno:** sabbioso-calcareo
**Sistema di allevamento:** Guyot

### VENDEMMIA

**Data:** da fine agosto ad inizio settembre
**Raccolta:** manuale in cassette da 20 kg

### VINIFICAZIONE

**Macerazione:** a freddo, pressatura soffice
**Affinamento:** 6 mesi circa sui lieviti con batonnage
**Fermentazione malolattica:** assente
**Affinamento in bottiglia:** 40 mesi "sur lies"
**Conservazione e durata:** bottiglia coricata, 5-6 anni

### PROFILO ORGANOLETTICO

Vino di spiccata freschezza ed eleganza, porta in sé le caratteristiche varietali del Nebbiolo esaltandone la frutta e le note speziate.
Tenue colore rosato tendente alla buccia di cipolla. Profumi freschi e fragranti di frutti rossi.
Gusto incisivo, dinamicamente acido, con retrogusto ampio ed avvolgente, chiude con note pepate.
**Temperatura di servizio:** 8-10° 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