ANGELO NEGRO

NICOLON

BARBERA D'ALBA DOC

VIGNETO

Varietà: Barbera

Zona di produzione: Roero

Altitudine: 200-280 m slm

Esposizione: ovest

Terreno: calcareo – sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: settembre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: tradizionale in acciaio inox per 10-12 giorni circa

Affinamento: 12 mesi circa

Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 10 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

L'olfatto è avvolgente ed intenso con note di ciliegia marasca, muschio e mora.

Il sapore è pieno, armonico e delicatamente acido. Buona è la struttura che esalta il frutto e le note vanigliate.

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