ANGELO NEGRO

ONORATA

LANGHE FAVORITA DOC

VIGNETO

Varietà: Favorita del Roero (Vermentino)

Zona di produzione: Roero

Altitudine: 250-280 m slm

Esposizione: est, ovest, nord

Terreno: calcareo medio impasto

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: settembre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: crio-macerazione per 8-10 ore.

Fermentazione: in acciaio inox a 15°C

Fermentazione malolattica: assente

Affinamento: acciaio inox per 3-4 mesi “sur lies”

Conservazione e durata: bottiglia coricata, 2-3 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Il naso è fresco con profumi intensi di fiori e mela.

Bocca fresca citrina con finale morbido e delicato.

Temperatura di servizio: 10 – 12° 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