ANGELO NEGRO

PERDAUDIN

VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE

VIGNETO

Altitudine: 320 m slm

Esposizione: sud

Terreno: calcareo – sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: Novembre con circa il 30% di acini larvati dalla botritis nobile

Raccolta: manuale in cassette da 5 kg, i grappoli non attaccati dalla botritis vengono posti sui graticci ad appassire fino a gennaio – febbraio

VINIFICAZIONE

Macerazione: assente, pigiatura diretta dell'uva passita

Affinamento: 18 mesi circa sui propri ieviti

Conservazione e durata: bottiglia coricata, 10 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo dorato intenso con riflessi ambrati. Profumi intensi di albicocca e fichi appassiti.

In bocca è caldo, dolce e vellutato, sapido nel finale.

Temperatura di servizio: 13° 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