ANGELO NEGRO

PRIMA ROSA

VINO ROSATO

VIGNETO

Varietà: Nebbiolo

Area di produzione: Roero

Altitudine: 250-300 m slm

Esposizione: sud, est

Tipologia di terreno: calcareo-sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: fine settembre

VINIFICAZIONE

Macerazione: criomacerazione a 8°C per 12 ore circa

Fermentazione malolattica: assente

Maturazione e affinamento: acciaio inox

Conservazione e durata: 2-4 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosato, brillante, tendente al rosso del melograno, con l'evoluzione assume la tonalità rosso cipolla.

Al naso è fresco con sentori di frutti rossi e rosa.

Il gusto ricco e minerale è accompagnato da una fine vena acida, con sensazioni retro-olfattive di fragola e rosa.

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