ANGELO NEGRO

CIABOT SAN GIORGIO

ROERO DOCG RISERVA

VIGNETO

Varietà: Nebbiolo da selezione massale aziendale

Zona di produzione: Roero

Altitudine: 280 m slm

Esposizione: sud, sud-est

Terreno: calcareo-marnoso

VENDEMMIA

Data: ottobre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: tradizionale, cappello galleggiante per 20 giorni

Affinamento: 32 mesi totali tra botti di rovere e bottiglia

Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 10 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso granata.

Naso fresco e intenso con sentori di pesca e frutti rossi, talvolta balsamico sul finale. La bocca, da subito fresca e piacevole, lascia spazio alla polpa che con la sua dolcezza finale accompagna alla conoscenza di una trama tannica di rilevante importanza e lunghezza.

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