ANGELO NEGRO

SERRA LUPINI

ROERO ARNEIS DOCG

VIGNETO

Varietà: Arneis

Zona di produzione: Roero

Altitudine: 280-320 m slm

Esposizione: sud, sud – ovest, ovest

Terreno: calcareo – sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: settembre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: 20% criomacerato per 8-10 ore

Fermentazione: in acciaio inox a 15-17°C

Fermentazione malolattica: assente

Affinamento: acciaio inox “sur lies” con batonnage per minimo 4 mesi

Conservazione e durata: bottiglia coricata, 4-5 anni (minimo)

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino intenso.

Al naso presenta note di frutta a polpa gialla con predominanza della pesca e della pera, unite a nuance di fiori di acacia e frutti tropicali.

In bocca ha un attacco morbido, persistente, con un finale sapido e minerale, caratteristico dei terreni sabbiosi del Roero.

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