ANGELO NEGRO

SUDISFA'

ROERO DOCG RISERVA

VIGNETO

Varietà: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Monteu Roero, Santo Stefano Roero, Canale (selezione delle migliori uve aziendali nell'annata)

Altitudine: 340 m slm

Esposizione: sud, sud-est

Terreno: calcareo medio impasto

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: ottobre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: tradizionale, cappello sommerso per circa 24 giorni e 2 délestage

Affinamento: 32 mesi totali, tra botti- barriques in rovere e bottiglia

Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 15 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso granato intenso di bella tonalità.

Profumi di frutta rossi e confettura, con note di vaniglia e pepe verde. In bocca ha un attacco deciso, grande struttura, con tannini evidenti, dolci e vellutati.

Il retrogusto è ampio, caldo ed etereo.

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