ANGELO NEGRO

SETTE ANNI

ROERO ARNEIS RISERVA DOCG

VIGNETO

Varietà: Arneis

Zona di produzione: Roero

Altitudine: 320 m slm

Esposizione: sud

Terreno: calcareo – sabbioso, ricco di conchiglie fossili

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: settembre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: assente, pressatura diretta dell'uva

Fermentazione malolattica: assente

Fermentazione: in acciaio inox a 17°C

Affinamento: in acciaio inox "sur lies" con batonnage per minimo 7 mesi

Affinamento in bottiglia: 7 anni

Conservazione e durata: bottiglia coricata oltre 10 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino, con intensi riflessi dorati.

Il profumo dal principio agrumato porta in sé nuance di nocciola ed anice stellato, con sentori retro-olfattivi di pesca, pera matura e zafferano. In bocca ha un ingresso caldo, a cui segue una buona nota acida che accompagna alla scoperta di un'intricata ed avvolgente trama minerale che sfuma nel sapido.

Temperatura di servizio: 12-13° 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