ANGELO NEGRO

CERRETTA

BAROLO DOCG

VIGNETO

Varietà: Nebbiolo

Zona di produzione: Serralunga d'Alba,
menzione geografica Cerretta

Altitudine: 300 m slm

Esposizione: ovest

Terreno: suoli limosi-argillosi, di origine miocenica-tortoniana, espressione delle "Marne di Sant'Agata Fossile tipiche"

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: metà-fine Ottobre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: tradizionale, minimo per 20 giorni circa in vasche di cemento

Affinamento: 38 mesi totali, tra botti di rovere di Slavonia e bottiglia

Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 15 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso granato, con riflessi vividi. Profumo ricco ed avvolgente con note speziate e fresche sul finale. Al palato, l'ingresso dinamico si distende in un allungo pieno e soddisfacente che si sviluppa in un costrutto tannico complesso ed elegante.

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