ANGELO NEGRO

BASARIN RISERVA

BARBARESCO DOCG

VIGNETO

Varietà: Nebbiolo

Altitudine: 350 m slm

Esposizione: sud

Terreno: di origine miocenica-elveziana, bianco, calcareo – marnoso con venature di sabbia

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: ottobre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: tradizionale, cappello galleggiante minimo per 18-20 giorni circa

Affinamento: 50 mesi totali, tra botti di rovere di Slavonia e bottiglia

Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 10 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino tendente al mattonato con l'invecchiamento. Profumi di rosa, di viole, piccoli frutti di sottobosco con note speziate di pepe , a volte agrumato. Gusto elegante ed austero, gradevole persistenza tannica. Retrogusto setoso e lungo che ricorda la confettura di lampone e ribes.

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