ANGELO NEGRO

VALMAGGIORE

ROERO DOCG VIGNETO EROICO

VIGNETO

Varietà: Nebbiolo

Altitudine: 345 m slm

Esposizione: sud - ovest

Terreno: calcareo – sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: ottobre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: cemento per 18 - 20 giorni

Affinamento: 20 mesi totali, tra botti di rovere e bottiglia

Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 10 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso. Naso fine ed elegante con note di lampone, ciliegia e melograno.

Al palato evidenzia un buon equilibrio con tannini setosi e raffinati.

Il retrogusto è molto ampio, ricorda i piccoli frutti di sottobosco e chiude con piacevoli note di liquirizia.

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