

ANGELO NEGRO

PERDAUDIN

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 15-17°C

Affinamento: acciaio inox con batonnage per 7 mesi “sur lies” con batonnage più 12 mesi in bottiglia

Conservazione e durata: bottiglia coricata, 10 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino intenso.

Profumi di fiori bianchi come acacia e fiori d'arancio, con note di ananas e pera.

In bocca ha un attacco deciso, solido e caldo, con finale lungo e caratterizzato

da una gradevole nota minerale.

Temperatura di servizio: 12-13° C



Azienda Agricola Angelo Negro & Figli

Fraz. Sant'Anna 1 – 12040 Monteu Roero (CN)

Tel. +39 0173 90252 – Fax +39 0173 90712

negro@negroangelo.it

www.angelonegro.it

