

ANGELO NEGRO

GIOVANNI NEGRO

ROERO ARNEIS DOCG - METODO CLASSICO BRUT

VIGNETO

Varietà: Arneis

Zona di produzione: Roero

Altitudine: 280-320 m slm

Esposizione: sud-sud-ovest

Terreno: sabbioso-calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: fine agosto - inizio settembre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: assente. Pressatura soffice dell'uva intera

Affinamento: 6 mesi circa sui lieviti con battonage

Fermentazione malolattica: assente

Presa di spuma: aprile-maggio successivo alla vendemmia

Affinamento in bottiglia: 60 mesi "sur lies"

Conservazione e durata: bottiglia coricata, 5-6 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino intenso. Naso elegante di fiori secchi e crosta di pane leggermente tostata. Al palato ha una spuma croccante e cremosa,

mai aggressiva. Ricorda la pera e la mela renetta.

Retrogusto di lievito, morbido, minerale, leggermente amarognolo.

Temperatura di servizio: 5-6° C



Azienda Agricola Negro Angelo & Figli

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

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

negro@negroangelo.it

www.angelonegro.it

