

ANGELO NEGRO

GIOVANNI

ROERO ARNEIS DOCG - METODO CLASSICO DOSAGE ZERO
Blanc de Blancs

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 batonnage

Fermentazione malolattica: assente

Affinamento in bottiglia: 53 mesi "sur lies"

Conservazione e durata: bottiglia coricata, 5-6 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Naso intenso ed elegante con note fresche che rimandano a fiori bianchi e pera. Al palato ha un ingresso deciso, cremoso e croccante, sostenuto da un fine nervo acido che chiude con una gradevole persistenza.

Temperatura di servizio: 5-6° C



Angelo Negro s.s.a.

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

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

negro@anglonegro.it

www.anglonegro.it

