

# ANGELO NEGRO

## BIRBET

MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO ROSSO

### VIGNETO

**Altitudine:** 200-280 m slm

**Esposizione:** sud, sud-ovest di media collina

**Terreno:** calcareo-sabbioso

**Sistema di allevamento:** Guyot

### VENDEMMIA

**Data:** settembre

**Raccolta:** manuale in cassette da 20 kg

### VINIFICAZIONE

**Macerazione:** macerazione a bassa temperatura per 24 ore

**Fermentazione alcolica:** in autoclave

**Affinamento:** acciaio inox

**Conservazione e durata:** bottiglia in piedi o coricata, entro 2 anni

### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso cerasuolo con riflessi violacei. Spuma cremosa e persistente.

Profumo fragrante ed aromatico. Ricorda la fragola, la rosa, il lampone e la mora.

In bocca è dolce e armonico, con una gradevole nota acida.

**Temperatura di servizio:** 5° 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](mailto:negro@negroangelo.it)

[www.angelonegro.it](http://www.angelonegro.it)

