

ANGELO NEGRO

GIOVANNI

ROERO ARNEIS DOCG Dosage Zero Blanc de Blancs
2016

VIGNETO

Varietà: Arneis
Zona di produzione: Roero
Altitudine: 280-320 m slm
Esposizione: nord, nord-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
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
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



Az. Agr. **NEGRO ANGELO e FIGLI** di GIOVANNI NEGRO
FRAZ. S. ANNA 1 - 12040 MONTEU ROERO (Cn)

Tel. +39 0173 90252 – Fax +39 0173 90712 – www.angelonegro.it – negro@negroangelo.it