

# ANGELO NEGRO

## PERDAUDIN

VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE

### VIGNETO

**Altitudine:** 320 m slm

**Esposizione:** sud

**Terreno:** calcareo – sabbioso

**Sistema di allevamento:** Guyot

### VENDEMMIA

**Data:** Novembre con circa il 30% di acini larvati dalla botritis nobile

**Raccolta:** manuale in cassette da 5 kg, i grappoli non attaccati dalla botritis vengono posti sui graticci ad appassire fino a gennaio – febbraio

### VINIFICAZIONE

**Macerazione:** assente, pigiatura diretta dell'uva passita

**Affinamento:** 18 mesi circa sui propri lieviti

**Conservazione e durata:** bottiglia coricata, 10 anni

### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo dorato intenso con riflessi ambrati. Profumi intensi di albicocca e fichi appassiti.

In bocca è caldo, dolce e vellutato, sapido nel finale.

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

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

