

# ANGELO NEGRO

## NICOLON BARBERA D'ALBA DOC

### VIGNETO

**Varietà:** Barbera

**Zona di produzione:** Roero

**Altitudine:** 200-280 m slm

**Esposizione:** ovest

**Terreno:** calcareo – sabbioso

**Sistema di allevamento:** Guyot

### VENDEMMIA

**Data:** settembre

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

### VINIFICAZIONE

**Macerazione:** tradizionale in acciaio inox per 10-12 giorni circa

**Affinamento:** 12 mesi circa

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

### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

L'olfatto è avvolgente ed intenso con note di ciliegia marasca, muschio e mora.

Il sapore è pieno, armonico e delicatamente acido. Buona è la struttura che esalta il frutto e le note vanigliate.

**Temperatura di servizio:** 18° 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)

