

ANGELO NEGRO

BAUDANA BAROLO DOCG

VIGNETO

Varietà: Nebbiolo

Zona di produzione: Serralunga d'Alba,
menzione geografica Baudana

Altitudine: 320 m slm

Esposizione: sud

Terreno: suoli di origine miocenica-elveziana, ricchi di calcare e di marne grigie

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: metà-fine Ottobre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: tradizionale, minimo per 20 giorni circa con delestage
in vasche di cemento

Affinamento: 38 mesi totali, tra botti di rovere di Slavonia e bottiglia

Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 15 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso granato, vellutato e profondo. Profumo intenso e avvolgente, con suadenti note di muschio e sottobosco che chiudono speziate e con una fine balsamicità. Al gusto l'ingresso setoso lascia spazio ad un allungo teso e vibrante che termina con una solida trama tannica ricca ed austera.

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
www.anglonegro.it

