

# ANGELO NEGRO

## BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA BAROLO DOCG

### VIGNETO

**Varietà:** Nebbiolo

**Zona di produzione:** Serralunga d'Alba

**Altitudine:** 300-400 m slm

**Esposizione:** sud, sud-ovest

**Terreno:** suoli di origine miocenica- elveziana, bianco, calcareo – marnoso

### VENDEMMIA

**Data:** metà-fine ottobre

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

### VINIFICAZIONE

**Macerazione:** tradizionale, minimo per circa 20 giorni con delestage

**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. Profumo netto ed intenso con sentori di spezie, rosa appassita, viola e sottobosco.

Ha piena espressione dei terreni che caratterizzano Serralunga. Al gusto è ricco e pieno, caratterizzato da un corpo solido ed un tannino setoso.

Retrogusto persistente.

**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

