

# ANGELO NEGRO

## ONORATA LANGHE FAVORITA DOC

### VIGNETO

**Varietà:** Favorita del Roero (Vermentino)

**Zona di produzione:** Roero

**Altitudine:** 250-280 m slm

**Esposizione:** est, ovest, nord

**Terreno:** calcareo medio impasto

**Sistema di allevamento:** Guyot

### VENDEMMIA

**Data:** settembre

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

### VINIFICAZIONE

**Macerazione:** crio-macerazione per 8-10 ore.

**Fermentazione:** in acciaio inox a 15°C

**Fermentazione malolattica:** assente

**Affinamento:** acciaio inox per 3-4 mesi "sur lies"

**Conservazione e durata:** bottiglia coricata, 2-3 anni

### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Il naso è fresco con profumi intensi di fiori e mela.

Bocca fresca citrina con finale morbido e delicato.

**Temperatura di servizio:** 10 – 12° C



### Azienda Agricola Negro Angelo & 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.anglonegro.it](http://www.anglonegro.it)

