

# ANGELO NEGRO

## SUDISFA' ROERO DOCG RISERVA

### VIGNETO

**Varietà:** Nebbiolo 100%

**Zona di produzione:** Monteu Roero, Santo Stefano Roero, Canale (selezione delle migliori uve aziendali nell'annata)

**Altitudine:** 340 m slm

**Esposizione:** sud, sud-est

**Terreno:** calcareo medio impasto

**Sistema di allevamento:** Guyot

### VENDEMMIA

**Data:** ottobre

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

### VINIFICAZIONE

**Macerazione:** tradizionale, cappello sommerso per circa 24 giorni e 2 délestage

**Affinamento:** 32 mesi totali, tra botti- barriques in rovere e bottiglia

**Conservazione e durata:** bottiglia coricata, oltre 15 anni

### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso granato intenso di bella tonalità.

Profumi di frutta rossi e confettura, con note di vaniglia e pepe verde. In bocca ha un attacco deciso, grande struttura, con tannini evidenti, dolci e vellutati.

Il retrogusto è ampio, caldo ed etereo.

**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.anglonegro.it](http://www.anglonegro.it)

