

# ANGELO NEGRO

## ANGELIN LANGHE NEBBIOLO DOC

### WINNICA

**Szczep winorośli:** Nebbiolo

**Obszar produkcji:** winnice położone na zboczach Langhe i Roero

**Wysokość:** 200-340 m. n. p. m.

**Ekspozycja:** południowa, południowo - zachodnia

**Gleba:** piaszczysto-wapienna

**System uprawy:** Guyot

### ZBIÓR

**Czas:** koniec września

**Rodzaj:** zbiór ręczny do skrzyń 20 kg

### WINIFIKACJA

**Maceracja:** w stalowych kadziach, tradycyjnie pod czapą ze skórek przez 15-18 dni

**Starzenie:** 12 miesięcy

**Przechowywanie i potencjał:** w pozycji poziomej, więcej niż 5 lat

### PROFIL ORGANOLEPTYCZNY

Intensywny rubinowy kolor z pomarańczowymi refleksami w miarę starzenia. Świeży bukiet z nutami róży, jeżyny i czarnej porzeczki. Delikatny smak, z ułożonymi taninami, trwały i dobrze zrównoważony.

**Temperatura podawania:** 16 – 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.angelonegro.it

