



NEGRO

Fin dal 1670 la famiglia Negro coltiva vigneti sulle colline del Roero e lavora per valorizzare questo splendido angolo di Piemonte, esaltando i prestigiosi vitigni autoctoni: Arneis e Favorita a bacca bianca; Nebbiolo, Barbera, Dolcetto e Brachetto tra quelli a frutto nero.

Oggi l'Azienda può contare su 60 ettari di vigneti, distribuiti tra la storica Cascina Perdaudin in Monteu Roero, la Cascina San Vittore in Canale e la Cascina Basarin in Neive.

Le vigne prosperano nelle posizioni meglio esposte al sole, su terreni calcarei di origine alluvionale che variano da collina a collina.

I diversi suoli e microclimi danno origine a vini molto ben definiti e ricchi di carattere.

Sono ormai numerosi i premi che hanno riconosciuto la personalità di questi vini, ai quali Giovanni Negro si dedica con passione insieme ai figli Gabriele responsabile vigneti, Angelo l'enologo, Emanuela responsabile estero, Giuseppe responsabile commerciale Italia, ed alla moglie Marisa a cui è riservato il compito di ricevere gli ospiti nell'accogliente cantina in Sant'Anna di Monteu Roero.

La famiglia intera e tutto lo staff sono uniti dalla stessa passione per il vino e la terra di Langa e Roero.



AZ. AGR. NEGRO ANGELO E FIGLI

Frazione Sant'Anna, 1 – 12040 Monteu Roero (CN) – Piemonte – Italy
Tel. +39 0173 90252 – fax +39 0173 90712 - www.negroangelo.it – negro@negroangelo.it
P.iva 02605260047 – C.F. NGRGNN49B26F654M



ANGELIN

Langhe doc Nebbiolo

VIGNETO

Varietà: *Nebbiolo*
Altitudine: *340 m s.l.m.*
Esposizione: *sud, sud - ovest*
Terreno: *calcareo - sabbioso*
Densità d'impianto: *3800 viti/ettaro*
Età media: *20 anni*
Produzione media: *8 t/ha - 5,6 hl/ha*

VENDEMMIA

Data: *fine settembre*
Raccolta: *manuale in cassette da 20 kg*

VINIFICAZIONE

Macerazione: *tradizionale, cappello galleggiante per 12 giorni*
Affinamento: *80% acciaio inox e 20% botte grande*
Conservazione e durata: *bottiglia coricata, oltre 5 anni*

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso, con riflessi mattonati con l'invecchiamento.
Al naso è fresco con presenza di note floreali di rosa canina, mora e ribes nero.

In bocca è morbido, giustamente tannico, persistente ed armonico.

Temperatura di servizio: 16-18°C





GIOVANNI NEGRO

Roero Arneis docg Metodo Classico Brut

VIGNETO

Varietà: *Arneis*
Altitudine: *320 m slm*
Esposizione: *sud - ovest*
Terreno: *sabbioso - calcareo*
Densità d'impianto: *3800 viti/ettaro*

VENDEMMIA

Data: *fine agosto - inizio settembre*
Raccolta: *manuale in cassette da 20 kg*

VINIFICAZIONE

Macerazione: *assente. Pressatura soffice dell'uva intera*
Fermentazione alcolica: *50% in acciaio e 50% in barriques, con i propri lieviti per circa 2 mesi*
Fermentazione malolattica: *assente*
Presa di spuma: *aprile-maggio successivo alla vendemmia*
Affinamento: *60 mesi "sur lies"*
Degorgio: *a partire dal 5° anno*
Conservazione e durata: *bottiglia coricata, 5-6 anni*

PROFILO ORGANOLETTICO

*Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino intenso.
Naso elegante di fiori secchi e crosta di pane leggermente tostata.
Al palato ha una spuma croccante e cremosa, mai aggressiva.
Ricorda la pera e la mela renetta.
Retrogusto di lievito, morbido, minerale, leggermente amarognolo.*

Temperatura di servizio: 8-10°C





NEGRO

La Nocciola Piemonte... prodotto per Passione

Murazzano... Alta Langa

In questo piccolo lembo di terra situato nel sud del Piemonte, ubicato nel cuore delle Langhe, la natura feconda regala materie prime uniche e rare, tra cui la **Nocciola Piemonte I.G.P.**, considerata “la nocciola più buona del mondo”.

La varietà di nocciolo coltivata in Piemonte è la **Tonda Gentile Trilobata**; la coltivazione delle nocciole è concentrata in un’area che comprende le colline di Langhe, Roero e Monferrato, luoghi dichiarati nel 2014 Patrimonio dell’Umanità dall’Unesco.

Verso fine estate, nel mese di Agosto, in frazione Mellea a Murazzano la famiglia Negro raccoglie con passione le sue nocciole.

Successivamente vengono sgusciate, tostate e confezionate in appositi sacchetti sottovuoto al fine di mantenere le caratteristiche organolettiche della Tonda Gentile delle Langhe.



AZ. AGR. NEGRO ANGELO E FIGLI

Frazione Sant’Anna, 1 – 12040 Monteu Roero (CN) – Piemonte – Italy
Tel. +39 0173 90252 – fax +39 0173 90712 - www.negroangelo.it – negro@negroangelo.it
P.iva 02605260047 – C.F. NGRGNN49B26F654M