

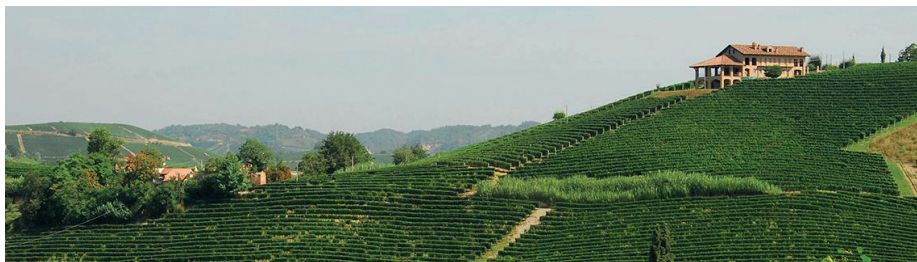
ANGELO NEGRO

Angelo Negro

Sinds 1670 heeft de familie Negro wijngaarden in Roero. In de wonderschone heuvels van Piemonte wijden ze hun leven aan het maken van prachtige wijnen van de witte druiven Favorita (Vermentino) en Arneis en de rode druivensoorten Nebbiolo, Barbera, Bonarda, Brachetto en Dolcetto. Momenteel bezitten ze 60 hectare wijngaard, verdeeld over verschillende percelen: o.a. de wijngaarden bij het historische familielandgoed Perdaudin in Monte Roero: de wijngaard San Vittore in Canale en Basarin in Neive. De wijndruiven groeien op de meest zonnige heuvels op kalkhoudende alluviale gronden die van heuvel tot heuvel verschillen. De verschillende terroirs en het microklimaat in de verschillende wijngaarden dragen bij tot rijke en smaakvolle wijnen.

Angelo Negro

Prachiosso Roero DOCG



De naam Prachiosso komt van het Latijnse “Pratum chiusum” (gesloten weide) en weerspiegelt de bijzondere ligging van dit gebied in een natuurlijk amfitheater.

De nebbiolo-druiven voor de Prachiosso komen uit wijngaarden in de heuvels van de Roero, waar de bodem wat zanderig is. De druiven worden in oktober met de hand geoogst. Na een schilweking van 18 dagen vindt de vergisting plaats op traditionele wijze. De wijn rijpt vervolgens 20 maanden op Frans eikenhout en minimaal 5 maanden op fles.

Het resultaat is wijn met een intens robijnrode kleur. Mooie en elegante neus met tonen van framboos, aardbei, rozen en wat kruidigheid. De smaak is warm, de tannines zijn delicaat. De afdronk is lang en tonen van rood fruit en vanille komen naar voren.

Prijs voor 75 cl fles: € 24,95

Prijs voor magnum: € 49,95



WIJNHANDEL
Th. Geutjes