



Serra Lupini, 2023

Az. Agr. Negro Angelo e Figli – di Giovanni Negro
ITALIE, PIÉMONT, ROERO

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Arneis
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans.
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,60 g/L
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vignoble situé sur la commune de Monteu Roero, entre 280 et 320 mètres d'altitude.
EXPOSITION	Sud, Sud-ouest, Ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Sol d'origine Miocène-Helvétienne, blanc, calcaire – marneux veiné de sable.
VINIFICATION	Vendanges manuelles en caisses de 20kg. Cryomacération de 20% des raisins pendant 8 à 10h. Fermentation en cuves inox à 15°-17°C.
ÉLEVAGE	4 mois minimum en cuves sur lies avec bâtonnage.

CODE SAQ
14866690

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Une cave historiquement importante dont les origines remontent à 1670. Giovanni Negro, le propriétaire actuel du domaine, a produit le premier Roero Arneis sec jamais enregistré en 1971. Conformément à la tradition, la cave de Monteu Roero propose désormais une superbe gamme d'Arneis ainsi qu'une gamme impressionnante de Roero Nebbiolo.