



Serra Lupini, 2021

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



PRIX PAR BOUTEILLE
31.50 \$

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.