

# NEGRÒ



GIO

DOMINICO NEGRÒ

Subudino 1780 909



*Il Brind. di S. Chiara...  
Anno 1780...  
di S. Chiara...  
di S. Chiara...*

Estratto terreni come...

*Prachiano*  
**ROERO**

Denominazione d'Origine Controllata  
IMBOTTIGLIATO DA - BOTTIGLIATO  
NEGRO ANGELO E FIGLI  
di Giovanni Negro - Montebelluna

CONTAINS SULPHITES - CONTIENS SULFITES

...e PRODOTTI...

# 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

# i Classici



Varietà: Favorita  
Affinamento: acciaio inox  
per 5 mesi "sur lies"

Varietà: Arneis  
Affinamento: acciaio inox con  
"battonage" per 6 mesi

Varietà: Nebbiolo  
Affinamento: 20% botte e  
80% vasca in acciaio inox

Varietà: Barbera  
Affinamento: 20% botte e  
80% vasca in acciaio inox

Varietà: Dolcetto  
Affinamento: 20% botte e  
80% vasca in acciaio inox

Varietà: Moscato  
Fermentazione alcolica:  
in autoclave

Varietà: Brachetto del Roero  
Fermentazione alcolica:  
in autoclave



Variety of vine: Favorita  
Refinement in inox steel  
for 5 month "sur lies"

Variety of vine: Arneis  
Refinement in inox steel with  
"battonage" for 6 months

Variety of vine: Nebbiolo  
Refinement: 20% in cask  
and 80% in inox steel

Variety of vine: Barbera  
Refinement: 20% in cask  
and 80% in inox steel

Variety of vine: Dolcetto  
Refinement: 20% in cask  
and 80% in inox steel

Variety of vine: Moscato  
Alcoholic fermentation:  
in autoclave

Variety of vine:  
Brachetto del Roero  
Alcoholic fermentation:  
in autoclave

# le Riserve

## l'Arneis



Varietà: Arneis  
Metodo Classico  
Affinamento: minimo 60 mesi  
"sur lies" in bottiglia

Varietà: Arneis  
Affinamento: acciaio inox con  
"battonage" per 6 mesi

Vino Ottenuto  
da Uve Appassite  
Prodotto con uve  
bottrizzate

Varietà: Arneis  
Affinamento: 8 mesi circa sui  
lieviti con battonage e 12 mesi  
circa in bottiglia

Varietà: Arneis  
Affinamento: 7 anni in bottiglia



Grape variety: Arneis  
Champenoise  
Refinement: minimum 60 months  
"sur lies" in bottle

Variety of vine: Arneis  
Refinement in inox steel with  
"battonage" for 6 months

Wine obtained from over  
withered grapes  
Produced with botrytis  
grapes

Variety of vine: Arneis  
Alcoholic fermentation  
and refinement: in barriques  
15% new for 8 months

Grape variety: Arneis  
Refinement: 7 months in bottle

## la Barbera



Varietà: Barbera  
Uve provenienti da terreni sab-  
biosi, macerazione tradizionale,  
affinamento di 12 mesi circa.

Varietà: Barbera  
Uve provenienti da terreni argillosi,  
macerazione tradizionale,  
affinamento di 16 mesi circa.

Grape variety: Barbera  
Grapes grown in sandy soils,  
traditional maceration,  
refinement 12 months

Grape variety: Barbera  
Grapes grown in clay soils, traditional  
maceration, around 16 months  
of refinement

# le Riserve

## il Nebbiolo



Metodo Classico  
Affinamento: minimo 60 mesi  
"sur lies" in bottiglia



Champenoise  
Refinement: minimum 60 months  
"sur lies" in bottle

Varietà: Nebbiolo  
Affinamento in legno:  
botti in rovere  
Affinamento Totale: 20 mesi

Grape variety: Nebbiolo  
Refinement in wood:  
oak barrel  
Total refinement: 20 months

Varietà: Nebbiolo  
Affinamento in legno:  
botti in rovere  
Affinamento Totale: 32 mesi

Grape variety: Nebbiolo  
Refinement in wood: oak barrel  
Total refinement: 32 months

Varietà: Nebbiolo  
Affinamento in legno:  
botti e barriques in rovere  
Affinamento Totale: 32 mesi

Grape variety: Nebbiolo  
Refinement in wood:  
oak barrel and barriques  
Total refinement: 32 months

Varietà: Nebbiolo  
Affinamento in legno:  
botti in rovere  
Affinamento Totale: 26 mesi

Grape variety: Nebbiolo  
Refinement in wood: oak barrel  
Total refinement: 26 months

Varietà: Nebbiolo  
Affinamento in legno:  
botti in rovere  
Affinamento Totale: 50 mesi

Grape variety: Nebbiolo  
Refinement in wood: oak barrel  
Total refinement: 50 months


Varietà: Nebbiolo  
Affinamento in legno:  
botti in rovere  
Affinamento Totale: 38 mesi


Grape variety: Nebbiolo  
Refinement in wood: oak barrel  
Total refinement: 38 months

# le Grappe

Le Grappe della Famiglia NEGRO uniscono l'arte nel distillare di BERTA alla tradizione vinicola di NEGRO Angelo e Figli



 Vitigno: Arneis. Tenore alcolico: 40% in volume. Volume bottiglia: 50 cl.  
Affinamento: vasche in acciaio inox.  
Degustazione: ottenuta da vinacce di Arneis del Roero.  
È di colore bianco. Ha un profumo delicato e floreale che ricorda la rosa canina;  
il sapore è morbido, elegante e di grande armonia.

 Variety of vine: Arneis - Alcohol: 40% - Bottle size: 50 cl  
Refinement in stills tanks. Description: from Roero Arneis pomaces.  
Clear in color, with a delicate floral aroma evoking wild roses, flavours gently convey elegance and great harmony.

Vitigno: Moscato. Tenore alcolico: 40% in volume. Volume bottiglia: 50 cl.  
Affinamento: vasche in acciaio inox.  
Degustazione: da vinacce di Moscato d'Asti.  
Di colore bianco, profumo intenso, aromatico, netto e gradevolissimo; gusto morbido e ricco di aroma.

Variety of vine: Moscato - Alcohol: 40% - Bottle size: 50 cl  
Refinement in stills tanks. Description: from Moscato d'Asti pomaces.  
Transparent and clear in colour, aromatic and distinctively delightful aroma, intense smooth and aromatic flavor.

Vitigno: Nebbiolo. Tenore alcolico: 40% in volume. Volume bottiglia: 50 cl.  
Affinamento: fusti di rovere.  
Degustazione: ottenuta da vinacce di Nebbiolo. È di colore ambrato carico.  
Affinata in piccoli fusti. È di profumo ampio, ricco e pronunciato e ha sentore di vaniglia tostata. Calda, di notevole corpo, di pieno carattere

Variety of vine: Nebbiolo - Alcohol: 40% - Bottle size: 50 cl  
Refinement in oak barrel. Description: from Nebbiolo pomaces.  
Light amber color, aged in little oak barrels, wide delicate perfume, rich and pronounced aroma of toasted vanilla. Warm and full remarkable character.