



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

i Classici





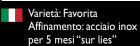












Variety of vine: Favorita Refinement in inox steel for 5 month "sur lies" Varietà: Arneis Affinamento: acciaio inox con "battonage" per 6 mesi

Variety of vine: Arneis Refinement in inox steel with "battonage" for 6 months Varietà: Nebbiolo Affinamento: 20% botte e 80% vasca in acciaio inox

Variety of vine: Nebbiolo Refinement: 20% in cask and 80% in inox steel Varietà: Barbera Affinamento: 20% botte e 80% vasca in acciaio inox

Variety of vine: Barbera Refinement: 20% in cask and 80% in inox steel Varietà: Dolcetto Affinamento: 20% botte e 80% vasca in acciaio inox

Variety of vine: Dolcetto Refinement: 20% in cask and 80% in inox steel Varietà: Moscato Fermentazione alcolica: in autoclave

Variety of vine: Moscato Alcoholic fermentation: in autoclave Varietà: Brachetto del Roero Fermentazione alcolica: in autoclave

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

le Riserve

l'Arneis la Barbera















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

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

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

Variety of vine: Arneis Refinement in inox steel with "battonage" for 6 months Vino Ottenuto da Uve Appassite Prodotto con uve botritizzate

Wine obtained from over withered grapes Produced with botrytis grapres Varietà: Arneis Affinamento: 8 mesi circa sui lieviti con battonage e 12 mesi circa in bottiglia

Variety of vine: Arneis Alcoholic fermentation and refinement: in barriques 15% new for 8 months Varietà: Arneis Affinamento: 7 anni in bottiglia

Grape variety: Arneis Refinement: 7 months in bottle Varietà: Barbera Uve provenienti da terreni sabbiosi, macerazione tradizionale, affinamento di 12 mesi circa.

Grape variery: Barbera Grapes grown in sandy soils, traditional maceration, refinement 12 months Varietà: Barbera Uve provenienti da terreni argillosi, macerazione tradizionale, affinamento di 16 mesi circa.

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

le Riserve

il Nebbiolo





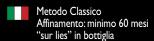












Champenoise Refinement: minimum 60 months "sur lies" in bottle

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

Grape variety: Nebbiolo Refinement in wood: 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 armony.

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: 50cl.
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 ful remarkable character.