



Bezeichnung: “Giovanni Negro” Roero Arneis Spumante DOCG Extra Brut
Metodo Classico, Az. Agr. Angelo Negro

Anbaugebiet und Weinausbau: In dem kleinen Ort Sant’Anna, einem Ortsteil von Monteu Roero ca. 40 km südwestlich der bekannten Weinstadt Alba im Piemont, liegt das schöne Weingut des ehemaligen Bürgermeister des Ortes Angelo Negro. Hier in den sanften Hügeln des Roero produziert er zusammen mit seiner Familie seit vielen Jahren Weine mit einem grandiosen Preis-Leistungsverhältnis. Dieser zu 100% aus der lokalen autochthonen Traubensorte Arneis hergestellte Schaumwein ist eines der Flaggschiffe des Betriebes. Die vollreifen Trauben bekommen eine sanfte Ganztraubenpressung, nach der der Most mit eigenen Hefen ca. 2 Monate in Barriques vergoren wird. Im März des auf die Ernte folgenden Jahres folgt dann die klassische Versektung auf der Flasche. Nach 2 Jahren Lagerzeit erfolgt dann das Dégorgement und die Zugabe der Dosage, bevor der Wein in den Verkauf gelangt.

Farbe: intensives strohgelb

Geruch: In der Nase ist der Sekt sehr aromatisch und voll mit floralen Aromen nach getrockneten Blüten und fruchtigen Noten von Birne, Renette-Äpfeln oder Ananas. Dazu noch würzige Noten nach Anis, geröstetem Brot und Nüssen.

Geschmack: Durch die lange Flaschenlagerung hat er eine feine und anhaltende Perlage, die ihn am Gaumen sehr saftig und cremig erscheinen lässt. Im Abgang ist er sehr weich mit einer leichten Bitternote und es kommen noch angenehm hefige und mineralische Noten hinzu.

Lagerung: 3-5 Jahre

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Trinktemperatur: 8-10° C

Essensempfehlung: Dieser Spumante ist ein Star. Er eignet sich als hochwertiger Aperitiv oder auch als vielfältiger Essensbegleiter. Speziell Gerichte mit einer nussigen Note, wie Kürbiscremesuppe, oder in heißem Öl mit Knoblauch und Chili gesottene Gambas harmonieren sehr gut. Auch fruchtige, nicht zu süße Desserts oder milde Käse sind einen Versuch wert. Seine volle Stärke entfaltet er aber als ungezwungener Opener für einen tollen Abend.