



Martel.
Wein genießen.

Roero Arneis DOCG Riserva 2022

Perdaudin
Negro Angelo



Arneis



2022



Piemont



Roero



Apéro Riche, Fischspeisen aller Art, Geflügel,
Pizza&Pasta & Risotto, Trüffelgerichte,
Vegetarische Gerichte aller Art



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



13.50 % Vol.



mittelschwerer Wein



Negro Angelo

Zum Wein

Der Arneis Riserva ist eine Klasse für sich. Er stammt aus der steilen Hügellage Perdaudin, der geschichtsträchtigsten für die Arneis-Traube überhaupt. Sie ergibt einen lebhaften, komplexen Wein mit spannender Aromatik und schöner Mineralität.

Italien / Piemont / Roero

Winzerportrait Negro Angelo&Figli



Emanuela und Angelo Negro, Mitbesitzer

Weingut



1670



65 ha



Besitz: Giovanni Negro
Gutsleitung: Emanuela Negro
Weinbereitung: Angelo Negro



Weiss: Arneis
Rot: Barbera, Nebbiolo



Kalk, Sand, Lehm

Aus diesem Grund

Martel-Eindornung

Negro Angelo & Figli bedeutet für uns: bester Arneis aus dem Roero. Das Weingut steht für die qualitative Spitze dieses Gebiets in der Nähe von Alba. Für klare, präzise Weissweine mit erkennbarem Lagencharakter. Seit Generationen prägt die Familie das Profil der Region entscheidend mit und gilt als verlässlicher Massstab für Arneis im Roero.

Einzigartig

Seit 1670 im Familienbesitz, wurde der Betrieb in den 1970er-Jahren von Angelo Negro grundlegend neu ausgerichtet. Heute führen Giovanni Negro und drei seiner vier Kinder das Weingut gemeinsam weiter. Diese Kontinuität ist spürbar. Im Zentrum steht Arneis. Die Lagen Perdautin und Serra Lupini zeigen eindrücklich, wie differenziert sich diese Rebsorte im Roero ausdrücken kann. Negro arbeitet diese Unterschiede präzise heraus.

Überblick

Die 65 Hektar Rebfläche liegen in Monteu Roero, Neive und Serralunga d'Alba. Kalk-, Sand- und Tonböden prägen Struktur und Spannung der Weine. Bewirtschaftet wird konventionell mit nachhaltigen Massnahmen. Dauerbegrünung, gezielter Pflanzenschutz und technische Präzision bestimmen die Arbeit im Rebberg. Spätfrost, Hagel, Trockenstress und Regen zur Lese gehören zu den natürlichen Herausforderungen dieser Hügellandschaft. Im Keller wird Arneis im Stahltank ausgebaut, um Frische und Klarheit zu bewahren. Nebbiolo für Barbaresco reift in Holzgebunden, vom grossen Fass bis zu kleineren Formaten.

Emotionen

Die Familie Negro setzt sich seit Generationen voll ins Zeug für das Weingut, das ihren Namen trägt. Das verbindet uns als familiengeführte Weinhandlung. Bei unseren Besuchen im Roero-Gebiet sehen wir, dass Jung und Alt am gleichen Strick ziehen und freuen uns darüber.

«Aushängeschild des Roero-Gebiets.»

— Martel über Negro Angelo

Impressionen

