Martel.
Wein geniessen.

Roero Arneïs DOCG Riserva 2024

Perdaudin
Negro Angelo

Arneis

2024

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

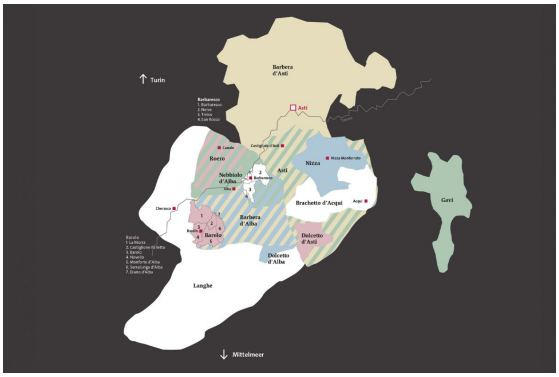
Zum Wein

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

© Martel AG St.Gallen

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

© Martel AG St.Gallen

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 Holzgebinden, 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

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen