Martel.
Wein geniessen.

Roero Arneis DOCG 2025

Serra Lupini
Negro Angelo



Arneis

Jg. 2025

Piemont

Roero

Apéro, Pizza&Pasta & Risotto, Spargeln, Sushi, Süsswasserfische, Vegetarische Gerichte aller Art

trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)

13.00 % Vol.

leichter Wein

Negro Angelo

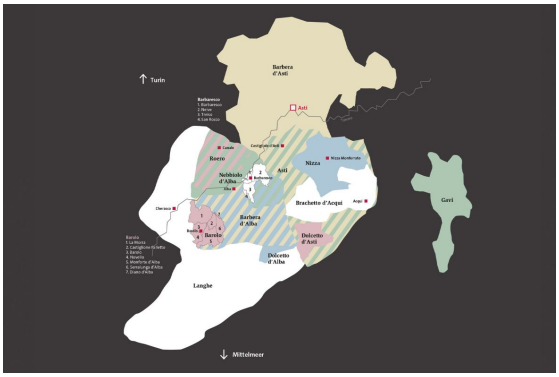
Zum Wein

Eine wahre Erfolgsgeschichte. Aus dem Nichts hat Angelo Negro einen beeindruckenden Verbund von Weingütern im Piemont erschaffen. Heute führen seine vier Kinder das Familienunternehmen in leitenden Positionen weiter. Negros Arneïs Serra Lupini aus einer Einzellage im Roero-Gebiet begeistert mit Finesse, frischer Frucht und ausgeprägter 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