



Martel.  
Wein genießen.

## Roero Arneis DOCG 2024

Serra Lupini  
Negro Angelo



Arneis



2024



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

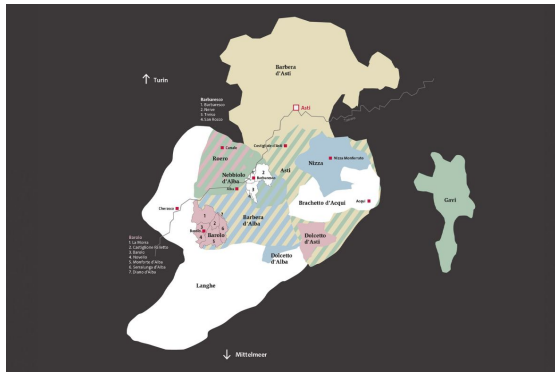


Negro Angelo

### 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 Arneis Serra Lupini aus einer Einzellage im Roero-Gebiet begeistert mit Finesse, frischer Frucht und ausgeprägter Mineralität.

# 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 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

# Impressionen

