



Martel.
Wein genießen.

Roero Arneis DOCG 2023

Serra Lupini
Negro Angelo



Arneis



2023



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)



13.50 % Vol.



leichter Wein

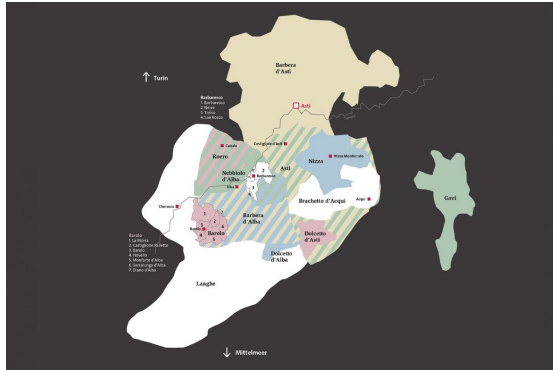


Negro Angelo

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 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

