

NEGRETTI

EZIO E MASSIMO

LA MORRA

ITALIA



WHO

Due fratelli.

Venuti su a pane e terra.

Destini intrecciati come rampicanti.

WHAT

Vino.

Come mestiere ripagato dalla gioia.

Narrazione di un sogno.

E di verità da svelare.

WHY

Riconoscenza.

Per la terra. Per ciò che sa dare.

Miracoli attesi, sperati. Avverati.

WHEN

Sempre.

La terra non dà tregua, nemmeno quando riposa.

Sole, vento, pioggia parlano per lei.

WHERE

La Morra.

Madre di Storia, figlia di Bacco. Severa custode di grandezza.

Geometria dell'esistenza di dio.

WINE

Quanto è stato detto e scritto sul vino?

È sulla bocca di tutti dalla notte dei tempi.

Eppure pare che il suo luogo preferito

sia l'anima di chi lo assapora.

WHO



WHO

Due fratelli.

Venuti su a pane e terra.

Destini intrecciati come rampicanti.

Sono **Ezio**.

Classe '81. L'anno del traballante Gigi Radice al Milan, di Ronald Reagan Presidente e di 500 mila spettatori a Central Park inchinati al cospetto di due mostri sacri, tali Paul Simon e Art Garfunkel. Le mie ginocchia hanno assaggiato il sapore amaro della terra tra i filari e l'erba dei campi di calcio tante di quelle volte che ho smesso di contarle. Mi sono sempre rialzato.

Amo le sfide. Andare oltre l'ostacolo.

Sono laureato in Economia aziendale, ma i conti che mi emozionano di più sono quelli con me stesso. In azienda sono quello che viaggia: porto il nostro vino nel mondo. Su e giù da aerei con l'anima della vigna in un cartone. Stringo mani, stappo fiero, di paese in paese, la nostra fatica. Metto in valigia i miracoli che la mia terra sa fare.

Sono **Massimo**.

Sono nato nel '78, anno in cui un certo Sandro Pertini veniva eletto Presidente, mentre dall'altra parte del mondo, due ragazzotti, Jhon Belushi e Daniel Aykroyd esordivano in tivù.

Ho respirato più polvere alzata dal vento in vigna che ossigeno.

Al muro una pergamena racconta che sono laureato in Enologia. Sono il tecnico dell'azienda: perfezionista, testardo e rompiscatole (per usare un eufemismo). Finché non trovo la quadra non vado a dormire, tanto le occhiaie non sono mai state un problema.

Vivo con le mani sporche, ma non potrei chiedere di meglio.

Le tiro a lucido soltanto quando devo metterle sulla manetta del gas: la moto è l'unica donna di cui la "vite" non è gelosa.



WHAT

WHAT

Vino.

Come mestiere ripagato dalla gioia.

narrazione di un sogno.

E di verità da svelare.

Sfumature liquide.

O, se preferite, Barolo, Nebbiolo, Barbera e Chardonnay.

Per noi il vino non è soltanto mestiere. È una bellissima storia d'amore nata nei primi del Novecento tra i nostri bisnonni, Anin e Minot, passata poi nelle mani di Adriana, detta Dadà, e Giovanni, i nonni. Per arrivare ai nostri genitori, Maurizio e Graziella. E a noi dal nuovo Millennio.

In ogni bottiglia è racchiuso un album di famiglia.

Stapparla significa sfogliare una passione che profuma di antiche e nobili tradizioni con note di modernità dettate inesorabilmente dai tempi che cambiano.

Consci di una potente eredità, sfruttiamo ciò che di meglio ci può offrire la tecnologia, sapendo quanto sia importante la mano che la guida.



WHY

WHY

Riconoscenza.

Per la terra. Per ciò che sa dare.

Miracoli attesi, sperati. Avverati.

Siamo nati e cresciuti in una terra che riserva inestimabili ricchezze.

Non coglierne bellezza e generosità sarebbe stato quasi un fatto oltraggioso.

Non solo. Siamo sangue di chi il sangue lo ha davvero versato prima di noi, affidandosi alla sola forza delle braccia, alle preghiere, all'imprevedibilità dei venti, dell'acqua dal cielo...

La vigna è l'Alfa e l'Omega del nostro viaggio. È partenza e arrivo.

È ciò che amiamo e ci risulta molto difficile immaginare altri scenari, altri destini. La polvere della terra ci è entrata in circolo da bambini, riscaldata dal sole è come se ci avesse marchiati a fuoco.

Il vino è un potentissimo collante per l'umanità. Unisce le persone, intona e infiamma dibattiti, svela segreti, scava nel profondo. E accetta saggiamente di invecchiare.



WHEN

WHEN

Sempre.

La terra non dà tregua, nemmeno quando riposa.

Sole, vento, pioggia parlano per lei.

Benché nell'arco dell'anno ci siano momenti cruciali, che possono fare di un'annata, un'ottima o una pessima annata, la dedizione al mestiere è totale, non conosce sosta.

Perfino l'attesa, quella di un germoglio o della pioggia che magari tarda ad arrivare, comporta fatica. Una fatica che incrocia a metà strada, e fonde, due concetti molto diversi tra loro:

da una parte la razionalità del calcolo millimetrico grazie allo studio e alle tecnologie a disposizione, dall'altra l'irrazionale speranza che tutto vada per il verso giusto.

I tempi che contano davvero sono quelli dettati dalla Natura.

Bisogna esserci sempre. Rispondere quando "lei" chiama.

Anche senza preavviso.



WHERE

WHERE

La Morra.

Madre di Storia, figlia di Bacco.

Severa custode di grandezza.

Geometria dell'esistenza di dio.

La Morra, patrimonio dell'Unesco ormai dal 2014. Ma questo, seppur motivo di grande orgoglio, è un riconoscimento che si ritrova ben spiegato in numerosi documenti. Se ne leggono motivazioni dettagliate ovunque.

Noi, siamo dell'idea che il suo incanto si sveli meglio dal vivo.

È una terra da "degustare" lentamente passo dopo passo. Senza fretta.

È una terra da penetrare con occhi attenti e gentili, nei suoi anfratti, nei suoi silenzi, nelle sue colline che

sembrano ricoperte di sambuco se illuminate dalla luce del sole, domate se avvolte nella nebbia, impavide, sprezzanti del pericolo se sfidate dalla pioggia.

La Morra è quella provincia che fiera non si piega alle mode del momento. Che non cerca identità metropolitane da mutuare.

Che, seppur identica a se stessa da sempre, cristallizzata nella sua natura, **non delude mai la curiosità di chi è in cerca di bellezza.**

The background is a vibrant, abstract composition of marbled paper. It features a mix of deep reds, magentas, and purples, with lighter, creamy white areas interspersed. Dark, irregular, almost organic shapes, resembling ink blotches or perhaps dried botanical elements, are scattered across the surface, adding texture and depth. The overall effect is rich and artistic.

WINE

WINE

*Quanto è stato detto e scritto sul vino?
È sulla bocca di tutti dalla notte dei tempi.
Eppure pare che il suo luogo preferito
sia l'anima di chi lo assapora.*

Abbiamo imboccato fin da subito un sentiero. Deciso di percorrerlo senza compromessi, tentennamenti, o furbizie suggerite dai diktat del consumismo. Il massimo risultato con il minimo sforzo non fa parte del nostro modo di pensare, agire. Abbiamo scelto la "Green experience", **un maniera "gentile e cortese" di fare vino**, una vera e propria certificazione che garantisce la conservazione e il rispetto delle risorse naturali del suolo, delle biodiversità.

Una certificazione che tutela questo enorme patrimonio che sia chiama Langhe. Ma anche il consumatore che, in questo modo, ha garanzia di degustare un prodotto che, per essere tale, non ha dovuto sacrificare nemmeno un centimetro di terra.

O una foglia soltanto. In cantina, non ci affidiamo ai facili magheggi, ma crediamo nella forza della Fisica, portatrice sana di assoluto rispetto per la terra.

DINOI

D I N O I

*Nulla è più puro di madre terra.
L'essenza nativa ricercata
con il sapere moderno.*

Poche erano le nostre certezze, forse una:
nulla era come prima.

Se da un lato l'ignoto dettava in noi timore,
dall'altro ci esortava all'azione, cercare le
origini per essere più puri possibile.

*Così tutto è ripartito da dove
ha avuto inizio.*

Il nostro tornare al passato ha innescato
studio scientifico, indagine storica,
un percorso a ritroso.



*L'epilogo del nostro viaggio,
espressione libera della vigna,
alla ricerca delle origini,
espressione indigena e
ancestrale.*

BAROLO DOCG BRICCO AMBROGIO RISERVA

D I N O I

Un colore rubino dal riflesso amaranto vivo ed intenso.

Un complesso naso di radici, rabarbaro, sottobosco, china si alterna a guizzi di prugna blu. Profondo e pieno in bocca, conferma la sua complessità ed il suo tono austero vibrante a tratti nervoso.

Un complesso tannico articolato, mantiene la tensione di questo Barolo.

Varietà:
100% Nebbiolo

Vigneto:
Bricco Ambrogio - Roddi,
impianto del 1950,
250/270m. s.l.m.,
esposizione sud,
4500/5000 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:
bianco, marnoso, calcareo

Vinificazione:
piede indigeno in vigna e
fermentazione a contatto
delle bucce per 25/30
giorni in tino di rovere
austriaco a temperatura
controllata tra i 27° e i
30° C. Fermentazione
malolattica spontanea

Affinamento:
36 mesi in rovere austriaco
da 2500 sui propri lieviti

*L'epilogo del nostro viaggio,
espressione libera della vigna,
alla ricerca delle origini,
espressione indigena e
ancestrale.*

LANGHE DOC CHARDONNAY

D I N O I

Sfumature verdi sul giallo vivo caratterizzano il colore di questo chardonnay. Un naso sfaccettato e intrigante, si apre con fiori bianchi prosegue con pelati gialli per arrivare a un frutto di pesca e cioccolato bianco.

Pieno in bocca seppur adrenalinico, la sua acidità viva si snoda in una sapida cremosità gustosa. Lungo nella degustazione lascia sentori di anice stellato e nuance di menta.

Varietà:
100% Chardonnay

Vigneto:
Bettolotti - La Morra,
impianto del 1990,
230/270m. slm,
esposizione nord-est,
5000/5500 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:
argilloso, ciottoloso,
calcareo

Vinificazione:
piede indigeno in vigna e
fermentazione per 12/15
giorni in rovere francese e
malolattica spontanea

Affinamento:
10/12 mesi in rovere
francese da 225 litri sui
propri lieviti



TRADIZIONE

TRADIZIONE

*Tradizione è che il complesso delle memorie,
delle notizie e delle testimonianze trasmesse
da una generazione all'altra.*

Sono le nostre radici, forniscono continuità nella nostra vita e ci danno il senso di appartenenza, struttura e stabilità. Promuovono comunità, mentre ci uniamo a celebrare e onorare la nostra storia condivisa.

Ma se questo è la base della nostra filosofia sappiamo che altrettanto importante è la prospettiva, noi vogliamo fare le cose vecchie in modo nuovo. I piccoli dettagli sono di vitale importanza. Le piccole cose fanno accadere grandi cose. Le sensazioni sono i dettagli che compongono la storia della nostra vita, del nostro lavoro, dei nostri vini. Le nostre sfumature liquide.



*Imprevedibile, eccitante.
Dalla natura selvaggia,
un tratto **sinuoso** tra fiori
azzurri ed erbe di campo.*

BAROLO DOCG **MONVIGLIERO**

Una base porpora arricchita da luminosi riflessi granata è preludio di carattere selvatico ed elegante, un vino imprevedibile nel suo corollario di note vegetali di lillà e lavanda secca, spezie mescolate a pepe bianco, amarena matura e buccia di arancia rossa.

Un tannino appena levigato si miscela a sentori di bacche di ribes ed erba grigliata conducendo in modo sinuoso accordi di astringenza e spazi setosi in un crescendo costante di intensità.

Varietà:
100% Nebbiolo

Vigneto:
Monvigliero in Verduno,
impianto del 1970,
270/290m. s.l.m.,
esposizione sud,
4500/5000 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:
bianco, limoso-argilloso,
calcareo

Vinificazione:
fermentazione a contatto
delle bucce per 20/25
giorni in acciaio inox a
temperatura controllata
tra i 26° ed i 30° C.
Fermentazione malolattica
spontanea

Affinamento:
24 mesi in rovere francese
da 225 litri

*È pura potenza.
Un viaggio sensoriale
che schiude nobili verità.
Il **principio** del nostro viaggio.*

BAROLO DOCG BRICCO AMBROGIO

Amaranto con riflessi violacei e rubino, concentra in sé una complessità che sprigiona al naso sentori di lampone maturo, essenze legnose, scorze di arancia amara e grani di pepe nero.

In bocca è imponente, caldo ma capace di toccare tutti i cardini palatali sensibili al suo tributo tannico di fitta complessità.

Acidità ben allineata al suo grado alcolico accompagna la beva con carattere, vino che sa vibrare di note alte sino alla deglutizione, lungo minerale capace di confermare in bocca le sensazioni olfattive.

Varietà:
100% Nebbiolo

Vigneto:
Bricco Ambrogio - Roddi,
impianto del 1950,
250/270m. s.l.m.,
esposizione sud,
4500/5000 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:
bianco, marnoso, calcareo

Vinificazione:
fermentazione a contatto
delle bucce per 25/30
giorni in acciaio inox a
temperatura controllata
tra i 27° e i 31° C.
Fermentazione malolattica
spontanea

Affinamento:
24 mesi in rovere francese
da 225 litri





*Paradigma di eleganza,
figlio di un Cru tra i più raffinati
di La Morra, è seta per il palato,
una risposta per chi chiede bellezza.*

BAROLO DOCG

RIVE

Rubino su manto rosso delicato. È caratterizzato da finezze femminili di petali e rossetto, cipria e fragola selvatica.

Setosa la persistenza in bocca, accarezza il suo tannino ben domato e la sua ricchezza di estratto aggraziatamente acidulo e di fragrante fattura.

La sua alcolicità amplifica senza sbavature le note di fiori ed erbe essiccate che lo distinguono.

Varietà:
100% Nebbiolo

Vigneto:
Rive - La Morra,
impianto del 1980,
230/260m. slm,
esposizione sud-est,
4500/5000 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:
marnoso, calcareo, fresco

Vinificazione:
criomacerazione
prefermentativa e
fermentazione a contatto
delle bucce per 12/16
giorni in acciaio inox a
temperatura controllata
tra i 24° e 27° C.
Fermentazione malolattica
spontanea

Affinamento:
24 mesi in rovere austriaco
da 2500 litri

*Ha carattere da vendere,
il piglio fiero di un vincente.
La sua complessità aromatica sorprende
e seduce. Un percorso **mistico**.*

BAROLO DOCG

MIRAU

Violacei riflessi che mescolano all'amaranto note scure. Un vino unico che richiede attenzione, nato da un incomparabile vigneto per microclima e ricchezza di microelementi.

Questo Barolo non ammette compromessi, si presenta con una veste esotica e parla una lingua diversa. Curcuma, liquerizia nera, sandalo si mescolano a spezie lontane e si confermano alla degustazione dove bacche nere e uva spina si alternano al curry indiano.

Una complessità tannica racchiude il tutto coronando sensazioni mistiche di incenso.

Varietà:

100% Nebbiolo

Vigneto:

Rive - La Morra,
impianto del 1980,
230/260m. s.l.m.,
esposizione sud-est,
4500/5000 ceppi/ha
Bettolotti - La Morra,
impianto del 1990,
30/270m. s.l.m.,
esposizione sud-est,
4500/5000 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:

marnoso, calcareo,
sabbioso

Vinificazione:

fermentazione a contatto
delle bucce per 25/30
giorni in acciaio inox a
temperatura controllata
tra i 27° e i 31° C.
Fermentazione malolattica
spontanea

Affinamento:

24 mesi in rovere svizzero
da 2500 litri





*Il passepartout per simposi maturi
ed eleganti. **Unione** di un territorio
che ha fascino da vendere.
Per chi saggiamente doma l'impazienza.*

BAROLO DOCG

Un gioco di squadra, un complesso ben bilanciato di frutti rossi e neri, bacche di alchechengi e polpa bianca, note di spezie ed effluvi di cipria, questo il naso di questo barolo che nasce dall'incontro dei diversi cru di famiglia.

Intrigante, schietto in bocca, sa accompagnare la beva districandosi tra trame tanniche eleganti e sapidità minerali con la maestria di ammaliare con grande stile.

Varietà:
100% Nebbiolo

Vigneto:
Bricco Ambrogio - Roddi,
impianto del 1950,
250/270m. slm,
esposizione sud,
4500/5000 ceppi/ha
Rive - La Morra,
impianto del 1980,
230/260m. slm,
esposizione sud-est,
4500/5000 ceppi/ha
Bettolotti - La Morra,
impianto del 1990,
230/270 m. slm,
esposizione sud-est,
4500/5000 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:
marnoso, argilloso,
sabbioso

Vinificazione:
fermentazione a contatto
delle bucce per 14/18
giorni in acciaio inox a
temperatura controllata
tra i 24° e i 30° C.
Fermentazione malolattica
spontanea

Affinamento:
6 mesi in rovere francese da
225 litri e 18 mesi in rovere
austriaco da 2500 litri

*Emblema di chi ha iniziato il cammino.
Di chi per primo ha creduto nella magia
della terra: il bisnonno Minot.*

Genesi e attento custode.

LANGHE DOC NEBBIOLO

MINOT

Rosso violaceo e amaranto brillante, liquido il suo ingresso in bocca dove fiero e deciso racconta sottovoce di viole mammole, camomilla fresca e infiorescenze mentolate, ribes maturo e buccia di nespole.

Con la stessa eleganza avvolge la bocca in modo setoso, aggraziato, morbido per lasciare ricordi di vaniglia al retrogusto.

Un omaggio a chi il viaggio lo ha cominciato, il nostro bisnonno Minot.

Varietà:

100% Nebbiolo

Vigneti:

Bettolotti - La Morra,
impianto del 1990,
230/270 m. slm,
esposizione sud-est,
4500/5000 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:

argilloso, con presenza di
marna blu

Vinificazione:

fermentazione a contatto
delle bucce per 10/12
giorni in acciaio inox a
temperatura controllata
tra i 24° e i 28° C.
Fermentazione malolattica
spontanea

Affinamento:

12 mesi in rovere francese
da 225 litri e rovere
austriaco da 2500 litri





Radici antiche, sincere, intense.

*Volentieri si concede al palato senza
temerne il giudizio. Un trasversale toccasana
per anime tanto ferite quanto gioiose.*

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Viola rubino con riflessi onirici blu, la potenza di questo vino urla ancor prima delle sensazioni olfattive di prugne mature, cassis, caffè e mogano. La bocca rispecchia e trionfa in una esplosione di calore alcolico tannino maturo e polpa di ciliegia ferrovia per finire lunga ritmata a note di leggera tostatura.

Varietà:

100% Barbera

Vigneti:

Bettolotti - La Morra,
impianto del 1990,
230/270m. s.l.m.,
esposizione nord-est,
5000/5500 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:

bruno, marnoso, fresco

Vinificazione:

fermentazione a contatto
delle bucce per 8/12
giorni in acciaio inox a
temperatura controllata
tra i 23° e i 30° C.
Fermentazione malolattica
spontanea

Affinamento:

12 mesi in rovere francese
da 225 litri e rovere
tedesco da 2500 litri



GLI SVITATI

GLI SVITATI

*Un ricordo, riaffiora ogni volta che pensiamo
a come sia cominciato il coinvolgimento vero,
l'inizio di una vaga intuizione, divenuta poi
consapevolezza e scelta di vita.*

È una immagine da piccoli con i nostri genitori, e il profumo intenso del mosto. Raccontarlo sembra difficile, è solo un frammento, un punto di partenza, ma poche altre cose avremmo poi fatto senza quell'inizio. Prenderne atto per noi ha segnato un punto di svolta, la scelta di ritrovare quel qualcosa di indefinibile che respiravamo nell'aria e metterlo in bottiglia. Così oggi, accanto alla nostra linea classica, ne nasce una differente, **giocosa e giovane che cambia tappo cambia look cambia passo**, per ritrovare con l'esperienza e la ricerca enologica quelle emozioni giovanili, quell'immagine ludica e sognante del vino in grado di rievocare sensazioni smarrite, assopite, rimaste da troppo tempo ad aspettare che qualche scintilla le risvegli, per poter essere liberi di interpretare, come noi da piccoli.



*Nato tra sperimentazione e tradizione.
La ricerca di una via alternativa,
di una identità **mediterranea**
dello Chardonnay.*

LANGHE D.O.C. BIANCO

JUMP

Il colore giallo dorato lucente e saturo svela subito il volto del vino.

Uno chardonnay senza misteri, palese e dinamico con i suoi slanci di agrume mescolati ad una banana quasi verde.

Avvolgente, ampio regala una passeggiata tra generose note di frutta mediterranea e tropicale.

Al palato conferma la sua dimensione, pieno caldo ricco di sole e di estate, ma la sua tempra ne sottolinea la sua nobile origine.

La sua vena tannica ben presente si mescola ad una acidità agrumata adrenalinica.

Varietà:
100% Chardonnay

Vigneti:
Bettolotti in La Morra,
impianto del 1990,
230/270m.slm,
esposizione nord-est,
4500/5000 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:
marnoso, calcareo, fresco

Vinificazione:
criomacerazione
prefermentativa a contatto
delle bucce per 24/36 ore e
fermentazione in acciaio inox
a temperatura controllata tra i
12° ed i 16° C.

Affinamento:
4 mesi in acciaio sui propri
lieviti

*Nato tra sperimentazione e tradizione.
Un gioco ben riuscito dove il cuore
diventa omaggio ricordo e dedica.*

VINO ROSATO

ELLA

Il colore rosa buccia di cipolla porta riflessi luminosi di scorze di arancia.

Elegante, al contempo nostalgico e sussurrante di bucce di nespole, polpa di albicocche mature con un ricordo di fragole e fiori di bosco.

Al palato mostra una solida struttura confermando sentori di frutta e composta, una sottile vena acidula e sapida tratteggia il carattere del Nebbiolo che qui si propone sfumato con femminile grazia per la sua immediatezza e gran bevibilità.

Varietà:
100% Nebbiolo

Vigneti:
Rive - La Morra, impianto
del 1980, 230/260m. s.l.m.,
esposizione sud-est,
4500/5000 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:
marnoso, calcareo, fresco

Vinificazione:
criomacerazione
prefermentativa a contatto
delle bucce per 24/36 ore e
fermentazione in acciaio inox
a temperatura controllata tra i
13° ed i 16°

Affinamento:
4 mesi in acciaio sui propri
lieviti





*Nato tra sperimentazione e tradizione.
La ricerca giocosa e preziosa
della giovinezza del re Nebbiolo.*

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO FLOS

Le sfumature che dal rosso porpora vanno al viola e al blu sono il mantello visivo di questo vino.

Elegante e netto nella sua complessità svela la viola del nebbiolo mescolandola a prugne blu, mirtilli, more e marasca.

Al palato rivela la sua nobiltà di giovane principe, con tannini vibranti ma composti, tessuti bene a contenere una polpa gentile, persistente e morbida la sua vena acida che guida il palato tra frutta e mineralità. Intrigante, complesso e capace di persistere a lungo con le sue sensazioni aromatiche.

Varietà:
100% Nebbiolo

Vigneti:
Bettolotti in La Morra,
impianto del 2011,
230/270m.slm,
esposizione sud-est,
4500/5000ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:
marnoso, argilloso,
sabbioso

Vinificazione:
criomacerazione
prefermentativa a contatto
delle bucce per 24/36 ore e
fermentazione in acciaio inox
a temperatura controllata tra i
123° ed i 26° C.

Affinamento:
6 mesi in acciaio

DOVE SIAMO



Member of

langua style

L'Azienda Agricola Mentre ogni azienda Negretti è una delle opera in maniera aziende fondatrici del indipendente e unica in progetto "Langa Style", vigneto ed in cantina, ovvero un gruppo per cui ogni produttore formato da giovani ha modo di esprimere al produttori di vino di massimo il proprio estro Langa. Un gruppo di e la propria individualità amici con intenzioni e di vignaiolo, l'approccio visioni comuni di quella al mercato avviene che è la comunicazione come un unico gruppo e il marketing nel chiamato Langa Style. mondo del vino.

NEGRETTI

EZIO E MASSIMO

AZIENDA AGRICOLA NEGRETTI S.S.A.

Fraz. Santa Maria – Loc. Peso 53 - 12064 La Morra (CN) - ITALY

Phone: +39 0173 509850 - Fax: +39 0173 500063

www.negrettivini.com - info@negrettivini.com

HUB MEDIA

