

NEGRETTI

EZIO E MASSIMO

LA MORRA

ITALY



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. slm,
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 adrenalino, 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

DOVE SIAMO



Member of

langa  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

