

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.

A close-up photograph of dark brown, textured soil. The soil surface is uneven, with small clumps and particles visible. The lighting is soft, creating subtle shadows that emphasize the granular nature of the earth. Overlaid on the upper left portion of the image is the word "WHY" in a white, thin-lined, sans-serif font. The letters are slightly transparent, allowing the soil texture to be seen through them.

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.**



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.



*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,
220/280m. slm,
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 legno di rovere
francese da 225 litri

*È pura potenza.
ache 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,
50/270m. slm,
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° ed i 29° C. Fermentazione malolattica spontanea

Affinamento:

24 mesi in rovere francese e austriaco da 2500 litri

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

BAROLO DOCG

MIRAU

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:

Rive - La Morra, impianto del 1980, 230/260m.

slm, esposizione sud-est, 4500/5000 ceppi/ha

Bettolotti - La Morra,

impianto del 1990,

30/270m. slm,

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 Oin 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 anniche 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.

NEBBIOLO D'ALBA DOC

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. s.l.m.,
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





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. slm,
esposizione 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

DOVE SIAMO



L'Azienda Agricola del vino. Mentre ogni Negretti è una delle aziende opera in aziende fondatrici del maniera indipendente progetto "Langa Style", e unica in vigneto ed ovvero un gruppo in cantina, per cui ogni formato da giovani produttore ha modo di produttori di vino di esprimere al massimo Langa. il proprio estro e la

Un gruppo di amici propria individualità di con intenzioni e visioni vignaiolo, l'approccio comuni di quella che è al mercato avviene la comunicazione e il come un unico gruppo marketing nel mondo chiamato Langa Style.



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

