

NEGRETTI

AZIENDA AGRICOLA

LA MORRA
ITALIA

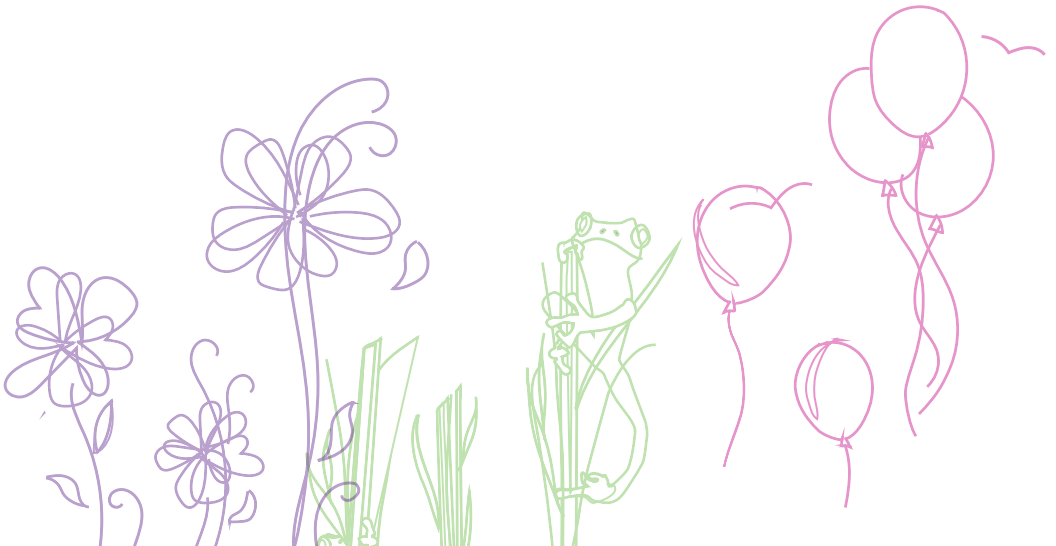


GLI SVITATI

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 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

*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 temprina sottolinea la sua nobile origine.

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



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

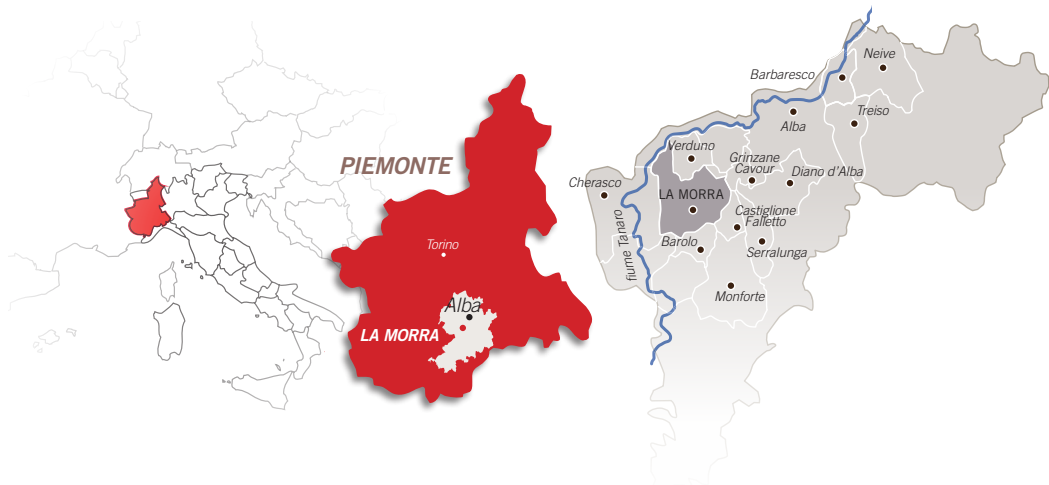
Vigneti: Rive - La Morra, impianto del 1980, 230/260m. s.l.m., esposizione sud-est, 4500/5000 ceppi/ha

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



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



Member of



L'Azienda Agricola Negretti è una delle aziende fondatrici del progetto "Langa Style", ovvero un gruppo formato da giovani produttori di vino di Langa.

Un gruppo di amici con intenzioni

e visioni comuni di quella che è la comunicazione e il marketing nel mondo del vino. Mentre ogni azienda opera in maniera indipendente e unica in vigneto ed in cantina, per cui ogni produttore

ha modo di esprimere al massimo il proprio estro e la propria individualità di vignaiolo, l'approccio al mercato avviene come un unico gruppo chiamato Langa Style.

