

NEGRETTI

EZIO E MASSIMO



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 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

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

vininegretti@pec.it - P.IVA/CF: 03655040040