

NEGRETTI

EZIO E MASSIMO



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

BAROLO DOCG BRACCO 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:
Bracco Ambrogio - Roddi,
impianto del 1950,
250/270m. 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

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