

NEGRETTI

EZIO E MASSIMO



*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 tanniche eleganti e sapidità minerali con la maestria di ammaliare con grande stile.

Varietà:
100% Nebbiolo

Caratteristiche del terreno:
marnoso, argilloso, sabbioso

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

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

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