

NEGRETTI

EZIO E MASSIMO



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

BAROLO DOCG

MIRAU

Violacei riflessi che mescolano all'amaranto note scure. Un vino unico che richiede attenzione, nato da un incomparabile vigneto per microclima e ricchezza di microelementi.

Questo Barolo non ammette compromessi, si presenta con una veste esotica e parla una lingua diversa. Curcuma, liquerizia nera, sandalo si mescolano a spezie lontane e si confermano alla degustazione dove bacche nere e uva spina si alternano al curry indiano.

Una complessità tannica racchiude il tutto coronando sensazioni mistiche di incenso.

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 in rovere svizzero
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