

NEGRETTI

EZIO E MASSIMO



*Emblema di chi ha iniziato il cammino.
Di chi per primo ha creduto nella magia
della terra: il bisnonno Minot.*

Genesi e attento custode.

LANGHE DOC NEBBIOLO MINOT

Rosso violaceo e amaranto brillante, liquido il suo ingresso in bocca dove fiero e deciso racconta sottovoce di viole mammole, camomilla fresca e infiorescenze mentolate, ribes maturo e buccia di nespole.

Con la stessa eleganza avvolge la bocca in modo setoso, aggraziato, morbido per lasciare ricordi di vaniglia al retrogusto.

Un omaggio a chi il viaggio lo ha cominciato, il nostro bisnonno Minot.

Varietà:
100% Nebbiolo

Vigneti:
Bettolotti - La Morra,
impianto del 1990,
230/270 m. s.l.m.,
esposizione sud-est,
4500/5000 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:
argilloso, con presenza di
marna blu

Vinificazione:
fermentazione a contatto
delle bucce per 10/12
giorni in acciaio inox a
temperatura controllata
tra i 24° e i 28° C.
Fermentazione malolattica
spontanea

Affinamento:
12 mesi in rovere francese
da 225 litri e 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