

NEGRETTI

AZIENDA AGRICOLA



*Un omaggio a chi ci ha lasciato
una straordinaria eredità:
ciò che i suoi occhi hanno visto,
ciò che le sue mani hanno toccato.
Nonna Adriana, Dadà per tutti.*

LANGHE DOC CHARDONNAY DADÀ

Oro e riflessi di luce intensa
e gialla, sentori di pesche
bianche e fiori di ginestra,
polpa di frutti bianchi maturi
mescolati a verdi essenze
di prato, questa grazia
si esprime a ricordo
di nostra nonna Adriana,
per i nostri cuori Dadà.
Fiori di acacia
e note di giovane gelsomino
vengono accompagnati
dalla croccante acidità
sino al sale che minerale
conclude il viaggio
sensoriale che ci regala
questo incredibile Chardonnay.

Varietà: 100% Chardonnay

Vigneti: Bettolotti
- La Morra, impianto
del 1990, 230/270m. slm,
esposizione nord-est,
5000/5500 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:
argilloso, ciottoloso, calcareo

Vinificazione: criomacerazione
prefermentativa e fermentazione
del 60% in acciaio inox tra i 13°
e i 16° C. per 25/30 giorni
e del 40% in rovere francese

con fermentazione
malolattica spontanea

Affinamento: 8/10 mesi in
acciaio e in rovere francese
da 225 litri sui propri lieviti

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