

# NEGRETTI

EZIO E MASSIMO



*Nato tra sperimentazione e tradizione.  
La ricerca di una via alternativa,  
di una identità **mediterranea**  
dello Chardonnay.*

## LANGHE D.O.C. BIANCO

### JUMP

Il colore giallo dorato lucente e saturo svela subito il volto del vino.

Uno chardonnay senza misteri, palese e dinamico con i suoi slanci di agrume mescolati ad una banana quasi verde.

Avvolgente, ampio regala una passeggiata tra generose note di frutta mediterranea e tropicale.

Al palato conferma la sua dimensione, pieno caldo ricco di sole e di estate, ma la sua temprina ne sottolinea la sua nobile origine.

La sua vena tannica ben presente si mescola ad una acidità agrumata adrenalinica.

**Varietà:**  
100% Chardonnay

**Vigneti:**  
Bettolotti in La Morra,  
impianto del 1990,  
230/270m.slm,  
esposizione nord-est,  
4500/5000 ceppi/ha

**Caratteristiche del terreno:**  
marnoso, calcareo, fresco

**Vinificazione:**  
criomacerazione  
prefermentativa a contatto  
delle bucce per 24/36 ore e  
fermentazione in acciaio inox  
a temperatura controllata tra i  
12° ed i 16° C.

**Affinamento:**  
4 mesi in acciaio 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

vininegretti@pec.it - P.IVA/CF: 03655040040