

NEGRETTI

EZIO E MASSIMO



*Nato tra sperimentazione e tradizione.
La ricerca giocosa e preziosa
della **giovinezza** del re Nebbiolo.*

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO FLOS

Le sfumature che dal rosso porpora vanno al viola e al blu sono il mantello visivo di questo vino.

Elegante e netto nella sua complessità svela la viola del nebbiolo mescolandola a prugne blu, mirtilli, more e marasca.

Al palato rivela la sua nobiltà di giovane principe, con tannini vibranti ma composti, tessuti bene a contenere una polpa gentile, persistente e morbida la sua vena acida che guida il palato tra frutta e mineralità. Intrigante, complesso e capace di persistere a lungo con le sue sensazioni aromatiche.

Varietà:
100% Nebbiolo

Vigneti:
Bettolotti in La Morra,
impianto del 2011,
230/270m.slm,
esposizione sud-est,
4500/5000ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:
marnoso, argilloso,
sabbioso

Vinificazione:
criomacerazione
prefermentativa a contatto
delle bucce per 24/36 ore e
fermentazione in acciaio inox
a temperatura controllata tra i
123° ed i 26° C.

Affinamento:
6 mesi in acciaio

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