

NEGRETTI

AZIENDA AGRICOLA



*Imprevedibile, eccitante.
Dalla natura selvaggia,
un tratto **sinuoso** tra
fiori azzurri ed erbe di campo.*

BAROLO DOCG MONVIGLIERO

Una base porpora arricchita da luminosi riflessi granata è preludio di carattere selvatico ed elegante, un vino imprevedibile nel suo corollario di note vegetali di lillà e lavanda secca, spezie mescolate a pepe bianco, amarena matura e buccia di arancia rossa.

Un tannino appena levigato si miscela a sentori di bacche di ribes ed erba grigliata conducendo in modo sinuoso accordi di astringenza e spazi setosi in un crescendo costante di intensità.

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneto: Monvigliero
in Verduno, impianto
del 1970, 220/280m.
slm, esposizione sud,
4500/5000 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:
bianco, limoso-argilloso,
calcareo

Vinificazione: fermentazione
a contatto delle bucce per
20/25 giorni in acciaio inox
a temperatura controllata

tra i 26 ed i 30° C.
Fermentazione malolattica
spontanea

Affinamento: 24 mesi in
legno di rovere francese da
225 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