

NEGRETTI

EZIO E MASSIMO



*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,
270/290m. 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 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

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