

NEGRETTI

AZIENDA AGRICOLA



*L'epilogo del nostro viaggio,
espressione libera della vigna,
alla ricerca delle origini,
espressione **indigena** e ancestrale.*

BAROLO DOCG BRICCO AMBROGIO RISERVA

D I N O I

Un colore rubino dal riflesso
amaranto vivo ed intenso.
Un complesso naso di radici,
rabarbaro, sottobosco, china
si alterna a guizzi di prugna blu.
Profondo e pieno in bocca,
conferma la sua complessità
ed il suo tono austero vibrante
a tratti nervoso.
Un complesso tannico articolato,
mantiene la tensione di questo Barolo.

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneto: Bricco Ambrogio -
Roddi, impianto del 1950,
250/270m. slm,
esposizione sud,
4500/5000 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:
bianco, marnoso, calcareo

Vinificazione: piede indigeno
in vigna e fermentazione a
contatto delle bucce per
25/30 giorni in tino di rovere
austriaco a temperatura

controllata tra i 27° e i 30°
C.

Fermentazione malolattica
spontanea

Affinamento: 36 mesi in
rovere austriaco da 2500
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