

NEGRETTI

EZIO E MASSIMO



*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. s.l.m.,
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

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