

NEGRETTI

EZIO E MASSIMO



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

LANGHE DOC CHARDONNAY

D I N O I

Sfumature verdi sul giallo vivo caratterizzano il colore di questo chardonnay. Un naso sfaccettato e intrigante, si apre con fiori bianchi prosegue con pelati gialli per arrivare a un frutto di pesca e cioccolato bianco.

Pieno in bocca seppur adrenalinico, la sua acidità viva si snoda in una sapida cremosità gustosa. Lungo nella degustazione lascia sentori di anice stellato e nuance di menta.

Varietà:
100% Chardonnay

Vigneto:
Bettolotti - La Morra,
impianto del 1990,
230/270m. s.l.m.,
esposizione nord-est,
5000/5500 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:
argilloso, ciottoloso,
calcareo

Vinificazione:
piede indigeno in vigna e
fermentazione per 12/15
giorni in rovere francese e
malolattica spontanea

Affinamento:
10/12 mesi in rovere
francese da 225 litri 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