

GIULIA NEGRI
LA MORRA / PIEMONTE

BAROLO LA TARTUFAIA

GIULIA NEGRI

SERRADENARI - VITICOLTORI IN LA MORRA



PIEMONTE
LA MORRA /
VIA DEL BRICCO 19

44° 37' 57.46" N
7° 55' 22.94" E



ANNO DI
FONDAZIONE
2001



VITIGNI
CHARDONNAY / BARBERA
PINOT NERO / NEBBIOLO



ESTENSIONE
TERRITORIO
6,5 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
35.000

VITIGNO

Nebbiolo

VENDEMMIA

Manuale

TIPOLOGIA TERRENO

Tortoniano a tessitura franco argillosa con forte presenza di sabbia

ELEVAZIONE

Fermentazione spontanea in tini troncoconici di legno. Circa 40 giorni di macerazione

AFFINAMENTO

24 mesi in botti di rovere di Slavonia

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rubino con riflessi intensi che tendono al granato. Lo spettro olfattivo è ampio e si sviluppa attraverso sensazioni di lavanda, rosa, ciliegia e tocchi minerali. All'assaggio è ampio, elegante, con un tannino di pregevole fattura. Si allunga grazie alla gradevole freschezza, per chiudere sapido.

ABBINAMENTI

Piatti di carne succulenti come spezzatini e brasati, selvaggina. Ottimo anche in abbinamento a formaggi con lunghe stagionature.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com