

GIULIA NEGRI
LA MORRA / PIEMONTE



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 limosa con forte presenza di calcare e ph sub-acido

NOTE DEGUSTATIVE

Vino che appaga dai profumi, nel sorseggiarlo. Fine al naso, ma maschio. In bocca il tannino si sente e si deve sentire. Eleganza, ma anche intensità e lunghezza. Prospettive di crescita enormi. Questo vino è già pronto per essere degustato ora, con grande soddisfazione; ha comunque qualità che gli permettono di evolversi e affinarsi nel tempo.

ABBINAMENTI

Perfetto con carne, arrosto-grigliata, formaggi stagionati, selvaggina

ELEVAZIONE

Fermentazione spontanea in tini troncoconici di legno. Circa 45 giorni di macerazione

AFFINAMENTO

30 mesi in botti di rovere di Slavonia

BAROLO MARASSIO

GIULIA NEGRI

SERRADENARI - VITICOLTORI IN LA MORRA



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com