

GIULIA NEGRI
LA MORRA / PIEMONTE

BAROLO SERRADENARI CRU

GIULIA NEGRI

SERRADENARI - VITICOLTORI IN LA MORRA



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

Messiniano a tessitura franco sabbiosa con forte presenza di marna calcarea

ELEVAZIONE

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

AFFINAMENTO

Circa 30 mesi in botti di rovere di Slavonia

NOTE DEGUSTATIVE

Si presenta alla vista con un bel colore granato brillante. Naso che racconta di raffinati aromi di violetta, zenzero e vaniglia. In bocca è ampio, elegante, con un tannino di pregevole fattura. La viva freschezza gli dona persistenza e grande piacevolezza.

ABBINAMENTI

Ideale accanto a piatti elaborati a base di carne rossa come arrosti e brasati. Ottimo anche l'abbinamento con i formaggi.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com