

# Negretti Nebbiolo d'Alba

<b>Alkuperä:</b>	Italia, Piemonte, Alba (La Morra)
<b>Rypälelaji:</b>	Nebbiolo 100 % (30-vuotiaat köynnökset)
<b>Kypsyty:</b>	12 kk tammitynnyrikypsyty ranskalaisessa Alliers'n tammessa
<b>Suljentatyyppi:</b>	Luonnonkorkki

Azienda Agricola Negretti Vini sai alkunsa vuonna 2002, kun veljesten Massimo ja Ezio koulutus sekä intohimo viiniin sai loppusilauksen Langhen miljöössä. Veljeksiltä ei puutu perhetaustastakaan viiniviljelijöitä, sillä isovanhemmat viljelivät ja valmistivat viiniä 1900-luvun alkupuolella. Tilan 13 hehtaarin viinitarhat sijaitsevat La Morran, Roddin ja Monforte d'Alban kylien rinteillä.

Negretti Nebbiolo d'Alba on valmistettu perinteitä kunnioittaen, La Morran arvostetuilla kukkuloilla. La Morran kalkkinen maaperä antaa Nebbiololle täyteläisen rakenteen ja samalla elegantin silauksen.

Negretin veljekset kuuluvat Langa Style -nimiseen, itsenäisten viljelijöiden "yhteenliittymään", jotka tuottavat viiniä Barolon, Barbarescon ja Moscato d'Astin alueilla. Nuoresta iästä huolimatta veljekset Massimo ja Ezio ovat jo saaneet paljon suitsutusta niin Italiassa kuin maailmalla.

## LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään rubiinipunainen tiilenpunaisin häivähdyksin. Sen tuoksua siivittävät kypsät punaiset marjat, kirsikka, orvokki, kahvi sekä hento mausteisuus ja lakritsi. Täyteläistä suutuntumaa värittävät tuntuvat tanniinit. Hapot tuovat niin ikään ryhdikkyyttä ja luonnetta viiniin. Maun aromeista löytyy kypsää kirsikkaa, mausteisuutta ja tyylikästä tammea. Pitkä, viipyvä jälkimaku. Tyylikäs ja rodukas viini!

## RUOKASUOSITUKSET

Viinin kanssa maistuvat punainen liha, riista, kovat kypsytetyt juustot. Viinin kanssa sopivat myös tomaattipohjaiset ruoat sekä lisukkeena kypsennetyt kasvikset ja erityisesti sienet.

