

Negretti Dadà Langhe Chardonnay

Alkuperä:	Italia, Piemonte, Langhe
Rypäelaji:	Chardonnay 100 %
Kypsyty:	9 kk tammitynnyrikypsyty (40 % viinistä)
Suljentytppi:	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 viininviljelijöitä, sillä isovanhemmat viljelivät ja valmistivat viiniä 1900-luvun alkupuolella. Dadà Chardonnay on rekisteröity tuotemerkki ja kunnioitus veljesten isoäidille, jota he kutsuivat Dadàksi.

Tilan 13 hehtaarin viinitarhat sijaitsevat La Morran, Roddin ja Monforte d'Alban kylien rinteillä.

Negrettin 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 kirkas, kuultavan kullankeltainen. Tuoksussa on kypsää omenaa, hentoa kukkaisuutta sekä tammen tuomaa tyylikästä voimaisuutta ja vaniljaa. Maun aromit seuraavat tuoksua ja melko täyteläistä, kuivaa suutuntumaa ryhdittävät terävät hapot. Kokonaisuus on pehmeän elegantti.

RUOKASUOSITUKSET

Viinin kanssa maistuvat erityisesti kampsimpukat ja kala, sekä vähärasvainen että rasvainen. Myös siipikarja ja porsas sopivat viinin makumaailmaan. Viinin rakenne tukee hyvin runsaita, kermaisia kastikkeita.

