

Giulia Negri, La Morra (Piémont)

Barolo La Tartufaia DOCG

Millésime	2022
Viticulteur	Giulia Negri
Région	Piémont
Degré	14% vol.
Cépages	100% Nebbiolo

Vinification

Les raisins de ce Barolo proviennent des régions exceptionnelles de Brunate et de Serradenari, cette dernière culminantà une hauteur pouvant aller jusqu'à 500 m au-dessus du niveau de la mer. Les sols y sont argileux et sableux. Les grappes de nebbiolo sont vendangées à la main avant d'être minutieusement sélectionnées en cave. Après une fermentation spontanée, le vin reste 40 jours sur le moût. L'élevage qui s'ensuit dure 24 mois dans de grands fûts en chêne de Slavonie.

Notre note de dégustation

Ce Barolo présente une vive robe grenat. Au nez, on détecte des pétales de roses et des cerises séchées, des petites baies rouges et des notes de noix. En bouche, il est frais, long et intense. Le "La Tartufaia" est un Barolo plein de finesse et d'élégance, avec des tanins harmonieux et une fin de bouche persistante.

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch

Giulia Negri



Le vignoble de La Morra offre 6,5 hectares de vignes et une forêt de 12 hectares où poussent les fameuses truffes blanches d'Alba. Travaillés selon des critères biologiques, les vignobles se situent à une hauteur entre 350 et 540 mètres au-dessus du niveau de la mer. Tout en haut, on trouve la parcelle Serradenari, le vignoble le plus élevé de toute la région de Barolo. Des conditions optimales pour le nebbiolo, dont les plantes vivent particulièrement longtemps. Un cépage à fort caractère, s'extasie Guilia Negri. Impossible à copier, unique, majestueux. Giulia Negri est une jeune femme impressionnante. Elle n'avait pas 20 ans lorsqu'elle s'essaya à ses premières sélections de vins sur l'exploitation de ses parents, exploitation qu'elle reprit à 23 ans, après ses étudesde biotechnologie et son stage en Bourgogne. Elle mit son premier Barolo en bouteille en 2007, lequel lui permit immédiatement de rentrer dans le top 100 du Wine Enthusiast. À l'époque, on la désignait encore comme «viticultrice de garage». Beaucoup de choses ont changé depuis. Elle a toujours voulu produire ses propres vins, à sa manière et sans tenir compte de la doxa. Des vins à la fois traditionnels et modernes, dans son style effronté.Aujourd'hui, Guilia, la «Barolo Girl» d'après le surnom qu'on lui donne, fait partie des jeunes viticultrices les plus en vue, bien qu'elle ne soit en charge de son vignoble que depuis 2014.

Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch