



La chiamano Barolo Girl: Giulia Negri, giovane vignaiola che molto probabilmente non arriva a trent'anni (sulla sua età le piace dare numeri a caso).

Energica, con una grinta pura che le fa brillare gli occhi quando ci racconta del suo lavoro e dei suoi vini. Giovane ma già con una consapevolezza e una sicurezza che lascia immaginare a una nuova stella e ad una grande donna del vino.

Nonostante i primi riconoscimenti siano già arrivati, Giulia non manifesta mai, a parte un sano orgoglio, né alterigia né superbia, anzi! Ha quell'umiltà socratica del "so di non sapere" e quella acuta determinazione che le ha fatto prendere in mano l'azienda di famiglia, stravolgendo in tutto e per tutto sia la coltivazione sia le attività in cantina. La sua è una cantina semplice, ordinata e pulita, con tonneau da legni austriaci pregiatissimi, frutto di una lunga selezione; si affaccia su una parte dei vigneti e sulla tartufaia, con un panorama che si apre a perdita d'occhio e lascia spazio alla riflessione e a disquisizioni filosofiche.

Da qualche anno quindi Giulia fa il "Suo Vino", senza compromessi, in una terra già gloriosa, su cui ci si potrebbe anche adagiare solo sul nome Barolo. Invece la sua ricerca e la sua sfida è proprio guardare al futuro con una nuova interpretazione.

Inizia tutto vinificando le raccolte dei vari vigneti, li lascia affinare separati e già dai primi assaggi si accorge che dalla botte del Serradenari il vino ha una marcia in più. Diventa il suo fiore all'occhiello, il vino che esprime il meglio del Cru Serradenari: una terra alta, ventilata, fredda, minerale e floreale grazie ad un microclima caratterizzato da una costante brezza e da forti escursioni termiche fra giorno e notte.

Il suo bagaglio culturale francese si trova sia nella vinificazione senza blend dei suoi cru sia nella finezza dei suoi vini. La Borgogna nel cuore la spinge a coltivare anche Pinot Nero e Chardonnay, provenienti entrambi dal vigneto la Tartufaia. Due vini che puntano dritti verso lo stile francese, per finezza, eleganza, struttura e mineralità.