

Deneqri
WINERY



La famiglia **DE NEGRI** ha origini antiche, già dal 1790 si trovano citazioni in merito alla loro gestione di una tessitura. A quel tempo, in famiglia si nutriva anche **una forte passione per il vino** e, nei propri vigneti, se ne produceva in quantità limitata e, soprattutto, con molta cura, poiché destinato prevalentemente ad uso familiare o per lo stretto giro di amicizie e conoscenze. **Andò avanti così per generazioni**, fin quando, quelle successive non decisero di ampliare la platea per i propri vini e di organizzare una produzione allargata anche ad una clientela esterna. Ci sono citazioni nei diari di famiglia che descrivono vendite datate 1930 destinate al nord Italia. Nei decenni successivi, l'attività è continuata con alterni sviluppi sempre in ambito nazionale. Solo negli ultimi anni, gli eredi depositari di tale tradizione, hanno pensato di dare a quella storica passione, **uno sbocco anche internazionale**, con l'obiettivo di far conoscere l'eccellenza dei propri vini anche alla clientela estera. In aggiunta, sotto la supervisione di esperti enologi, si è deciso di allargare il range varietale dei propri vini, attraverso l'inserimento di ulteriori vitigni, **rigorosamente del sud Italia**, prodotti in vigneti selezionati ed adottati dalla famiglia stessa.

È una storia di passione per il vino e di ricerca dell'eccellenza che si continua a scrivere ogni giorno, con sacrificio e senso di appartenenza ad una realtà familiare così datata ed importante.

È **l'impegno di un'intera famiglia** che ancora oggi coniuga insieme tradizione e modernità, attraverso metodi di produzione sostenibili e perfetta conoscenza del proprio territorio.

LA NOSTRA STORIA

OUR HISTORY



The **DE NEGRI** family has ancient origins, as far back as 1790 there are citations regarding their management of a weaving mill. At that time, the family also had a **strong passion for wine**, producing it in their own vineyards in limited quantities and, above all, with great care, as it is mainly intended for family use or for close friendships and acquaintances. **This went on for generations**, until the following ones decided to expand the audience for their wines and to organize a production also extended to external clients. There are citations in the family diaries describing sales dated 1930 destined for northern Italy. In the following decades, the activity continued with alternating developments always at a national level. Only in recent years the heirs, who are custodians of this tradition, thought of giving that historic passion **an international outlet**, with the aim of making the excellence of their wines known to foreign customers as well. In addition, under the supervision of expert oenologists, it was decided to enlarge the varietal range of its wines, through the inclusion of additional vines, **strictly from southern Italy**, produced in vineyards selected and adopted by the family itself. It is a story of passion for wine and the pursuit of excellence that continues to be written every day, with sacrifice and a sense of belonging to such an old **and important family reality**. It is the commitment of an entire family that still today combines tradition and modernity, through sustainable production methods and perfect knowledge of its territory.

I FRUTTI DELLA NOSTRA **TERRA**

Riconoscibilità ed eleganza caratterizzano i vini della famiglia **DE NEGRI** che **si contraddistinguono per le diversità varietali delle uve**, ma anche per un approccio delle lavorazioni in cantina che coniuga **tradizione e modernità**. Ogni etichetta racchiude **i colori e i profumi delle terre del sud** e dei relativi vitigni autoctoni, per regalare una **esperienza di gusto unica ed autentica**.



IRPINIA CAMPI
TAURASINI
DOC

ETNA ROSSO
DOC



IRPINIA FIANO
DOC



PRIMITIVO
IGP



PROSECCO
DOC
TREVISO BRUT



THE FRUITS OF OUR **LAND**

Recognizability and elegance characterize the wines of the **DE NEGRI** family **which are distinguished by the varietal diversity of the grapes**, but also by an approach to the processes in the cellar that combines **tradition and modernity**. Each label contains the colors and scents of the southern lands and the related native vines, **to give a unique and authentic taste experience**.

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2025



REGIONE CAMPANIA

DE NEGRI WINERY



Primitivo Puglia IGP
2021

Consistenza: 32 - Equilibrio: 32 - Integrità: 30



www.lucamaroni.com

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2025



REGIONE CAMPANIA

DE NEGRI WINERY



Etna Rosso DOC
2020

Consistenza: 31 - Equilibrio: 30 - Integrità: 29



www.lucamaroni.com

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2025



REGIONE CAMPANIA

DE NEGRI WINERY



Irpinia Campi Taurasini DOC
2018

Consistenza: 32 - Equilibrio: 31 - Integrità: 31



www.lucamaroni.com

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2025



REGIONE CAMPANIA

DE NEGRI WINERY



Irpinia Fiano DOC
2022

Consistenza: 31 - Equilibrio: 31 - Integrità: 31



www.lucamaroni.com

IRPINIA CAMPI TAURASINI DOC

TIPOLOGIA:	VINO ROSSO FERMO
VITIGNI:	IRPINIA AGLIANICO 100%
ZONA DI COLTIVAZIONE:	IRPINIA (CAMPANIA)
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	ARGILLOSO CON INTRUSIONI CALCAREO- MARNOSI
VENDEMMIA:	FINE OTTOBRE
VINIFICAZIONE:	MACERAZIONE PER CIRCA 12 GIORNI, STARTER DI LIEVITI AUTOCTONI E MALOLATTICA SVOLTA COMPLETAMENTE IN ROVERE FRANCESE. IL SUO INVECCHIAMENTO E' DI 3 ANNI, PIU' AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA DI 3 MESI.
GRADAZIONE:	13,5% vol
COLORE:	ROSSO INTENSO CON RIFLESSI PORPORA
AROMA:	FRUTTI DI BOSCO, CACAO, SENTORI LEGGERI DI LIQUIRIZIA; INTENSO.
GUSTO:	COMPLESSITA' CHE DAL NASO VIENE CONFERMATA IN BOCCA, ARMONICO.
ABBINAMENTI:	PIATTI A BASE DI CARNE E FORMAGGI STAGIONATI
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16/18°

SI CONSIGLIA DI APRIRE LA BOTTIGLIA POCO PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE, COSI' DA APPREZZARE AL MEGLIO TUTTE LE SUE PROPRIETA'.



TYPE:	RED WINE
GRAPEVINE:	IRPINIA AGLIANICO 100%
AREA OF CULTIVATION:	IRPINIA (AVELLINO-CAMPANIA)
TYPE OF SOIL:	CLAY WITH MARLY LIMESTONE INTRUSIONS
HARVEST:	END OF OCTOBER
WINEMAKING:	MACERATION FOR ABOUT 12 DAYS, STARTER OF AUTOCHTHONOUS YEASTS AND MALOLACTIC CONDITION COMPLETELY CARRIED OUT IN FRENCH OAK. ITS AGING IS 3 YEARS, PLUS AGING IN THE BOTTLE FOR 3 MONTHS.
ALCOHOLIC CONTENT:	13,5% vol
COLOUR:	INTENSE RED WITH PURPLE REFLECTIONS
FRAGRANCE:	WILD BERRIES, COCOA, LIGHT HINTS OF LICORICE; INTENSE.
TASTE:	COMPLEXITY THAT FROM THE NOSE IS CONFIRMED IN THE MOUTH, HARMONIOUS.
GASTRONOMY:	DISHES BASED ON MEAT AND AGED CHEESES
SERVING TEMPERATURE:	16/18°

IT IS RECOMMENDED TO OPEN THE BOTTLE A LITTLE TIME BEFORE THE TASTING, SO AS TO BETTER APPRECIATE ALL ITS PROPERTIES.

ETNA ROSSO DOC



TIPOLOGIA:	VINO ROSSO FERMO
VITIGNI:	NERELLO MASCALESE 90%-NERELLO CAPPuccio10%
ZONA DI COLTIVAZIONE:	VERSANTE NORD DEL VULCANO DELL'ETNA (SICILIA).
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	IL SUOLO DI LAVA E SABBIA SI ALTERNA A STRATI DI PIETRA POMICE, IL TERRENO È MOLTO RIPIDO ED È RICCO DI MINERALI (POTASSIO, FOSFORO, FERRO E MANGANESE).
VENDEMMIA:	FINE OTTOBRE
VINIFICAZIONE:	LE UVE VENGONO VINIFICATE IN VASCHE DI ACCIAIO UTILIZZANDO SOLO LIEVITI INDIGENI. LA MACERAZIONE DURA CIRCA 10 GIORNI. LA FERMENTAZIONE VIENE CONDOTTA AD UNA TEMPERATURA DI 24-26°CELSIUS.FINITA LA FERMENTAZIONE ALCOLICA, IL VINO VIENE INTRODOTTO IN BARRIQUES DOVE AVVIENE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA. PROSEGUE LA SOSTA PER CIRCA 8-9 MESI. OTTENUTA LA CERTIFICAZIONE "ETNA DOP"VIENE IMBOTTIGLIATO E SOSTA ALTRI 12 MESI IN BOTTIGLIA.
GRADAZIONE:	13% vol
COLORE:	ROSSO TIPICO DELL'ETNA.
AROMA:	QUADRO AROMATICO DI FRUTTA MATURA E SPEZIE.
GUSTO:	EQUILIBRATO, DI BUONA INTENSITA' E FRESCHEZZA.
ABBINAMENTI:	CARNI ROSSE, SELVAGGINA,FORMAGGI E VERDURE.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16/18°

SI CONSIGLIA DI APRIRE LA BOTTIGLIA POCO PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE, COSI' DA APPEZZARE AL MEGLIO TUTTE LE SUE PROPRIETA'.



TYPE:	RED WINE
GRAPEVINE:	NERELLO MASCALESE 90%-NERELLO CAPPuccio10%
AREA OF CULTIVATION:	NORTHERN SIDE OF THE ETNA VOLCANO.
TYPE OF SOIL:	THE SOIL OF LAVA AND SAND ALTERNATES WITH LAYERS OF PUMICE STONE,THE TERRAIN IS VERY STEEP AND IS RICH IN MINERALS (POTASSIUM, PHOSPHORUS, IRON AND MANGANESE).
HARVEST:	PICKED UP AT THE END OF OCTOBER.
WINEMAKING:	THE GRAPES ARE VINIFICATED IN STEEL TANKS USING ONLY INDIGENOUS YEASTS. MACERATION LASTS ABOUT 10 DAYS. FERMENTATION IS CARRIED OUT AT A TEMPERATURE OF 24-26° CELSIUS. AFTER THE ALCOHOLIC FERMENTATION, THE WINE IS INTRODUCED IN BARRIQUES WHERE MALOLACTIC FERMENTATION TAKES PLACE. THE STOP CONTINUES FOR ABOUT 8-9 MONTHS. ONCE THE "ETNA DOP" CERTIFICATION IS OBTAINED, IT IS BOTTLED AND STOPPED FOR ANOTHER 12 MONTHS IN THE BOTTLE.
ALCOHOLIC CONTENT:	13% vol
COLOUR:	TYPICAL RED OF ETNA.
FRAGRANCE:	AROMATIC FRAME OF RIPE FRUIT AND SPICES.
TASTE:	BALANCED, GOOD INTENSITY AND FRESHNESS.
GASTRONOMY:	RED MEATS, GAME, CHEESES AND VEGETABLES.
SERVING TEMPERATURE:	16/18°

IT IS RECOMMENDED TO OPEN THE BOTTLE A LITTLE TIME BEFORE THE TASTING, SO AS TO APPRECIATE ALL ITS PROPERTIES AT THE BEST.

IRPINIA FIANO DOC

TIPOLOGIA:	VINO BIANCO
VITIGNO	FIANO 100%
ZONA DI COLTIVAZIONE:	IRPINIA (CAMPANIA)
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	ARGILLOSO E CALCAREO
VENDEMMIA:	FINE OTTOBRE
VINIFICAZIONE:	AVVIENE CON UNA PIGIATURA MORBIDA DI GRAPPOLI INTERI, MALOLATTICA NON SVOLTA TOTALMENTE. INVECCHIAMENTO DI UN ANNO IN SILOS DI ACCIAIO.
GRADAZIONE:	13,5% vol
COLORE:	GIALLO PAGLIERINO
AROMA:	NOCCIOLA TOSTATA, NOCI, MELA, PERA, ANANAS.
GUSTO:	COMPLESSITA' CHE DAL NASO VIENE CONFERMATO IN BOCCA; VELLUTATO E CALDO, BUONA MINERALITA', FRESCO, PERSISTENTE.
ABBINAMENTI:	PIATTI DI MARE, CARNI BIANCHE E MOZZARELLA.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10°c.



TYPE:	DRY WHITE WINE
GRAPEVINE:	FIANO 100%
AREA OF CULTIVATION:	IRPINIA (AVELLINO-CAMPANIA)
TYPE OF SOIL:	CLAY AND LIMESTONE
HARVEST:	PICKED UP AT THE END OF OCTOBER.
WINEMAKING:	IT TAKES PLACE WITH A SOFT PRESSING OF WHOLE BUNCHES, MALOLACTIC NOT COMPLETELY DONE. AGING OF ONE YEAR IN STEEL SILOS.
ALCOHOLIC CONTENT:	13,5% vol
COLOUR:	YELLOW COLOUR
FRAGRANCE:	ROASTED HAZELNUT, WALNUTS, APPLE, PEAR, PINEAPPLE.
TASTE:	COMPLEXITY THAT FROM THE NOSE IS CONFIRMED IN THE MOUTH; VELVETY AND WARM, GOOD MINERALITY, FRESH, PERSISTENT.
GASTRONOMY:	SEAFOOD, WHITE MEAT AND MOZZARELLA.
SERVING TEMPERATURE:	10°c.

PRIMITIVO IGP

TIPOLOGIA:	VINO ROSSO
VITIGNI:	PRIMITIVO 100%
ZONA DI COLTIVAZIONE:	AREA DI MANDURIA E SAVA (TARANTO-PUGLIA)
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	ARGILLOSO DI MEDIO IMPASTO
VENDEMMIA:	2^ DECADE DI SETTEMBRE
VINIFICAZIONE:	FERMENTAZIONE CON LUNGA MACERAZIONE, AFFINAMENTO 10 MESI IN ACCIAIO E 2 MESI IN BOTTIGLIA
GRADAZIONE:	14% vol
COLORE:	ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI DA GIOVANE CHE TENDONO AL GRANATO CON L'INVECCHIAMENTO.
AROMA:	BOUQUET INTENSO, PIENO E FRAGRANTE CON SENTORI DI FRUTTI DI BOSCO.
GUSTO:	GUSTO ARMONICO, DI CORPO, AVVOLGENTE, CON LIEVI NOTE DOLCI.
ABBINAMENTI:	CARNI ROSSE, ARROSTI, SELVAGGINA, FORMAGGI STAGIONATI E SALUMI
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18-20°c

SI CONSIGLIA DI APRIRE LA BOTTIGLIA POCO PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE, COSI' DA APPEZZARE AL MEGLIO TUTTE LE SUE PROPRIETA'.



TYPE:	RED WINE
GRAPEVINE:	PRIMITIVO 100%
AREA OF CULTIVATION:	MANDURIA AND SAVA AREA (TARANTO – APULIA)
TYPE OF SOIL:	MEDIUM TEXTURE CLAYEY
HARVEST:	MID-SEPTEMBER
WINEMAKING:	FERMENTATION WITH LONG MACERATION, AGING 10 MONTHS IN STEEL AND 2 MONTHS IN THE BOTTLE
ALCOHOLIC CONTENT:	14% vol
COLOUR:	INTENSE RUBY RED WITH PURPLE REFLECTIONS WHEN YOUNG, TENDING TO GARNET WITH AGING.
FRAGRANCE:	INTENSE, FULL, FRAGRANT BOUQUET WITH NOTE OF WILD BERRIES.
TASTE:	WELL-BALANCED, FULL-BODIED, MOUTH-FILLING, WITH SLIGHT SWEET NOTES
GASTRONOMY:	RED MEATS, ROASTS, GAME, AGED CHEESES AND SALAMI.
SERVING TEMPERATURE:	18-20°c

IT IS RECOMMENDED TO OPEN THE BOTTLE A LITTLE TIME BEFORE THE TASTING, SO AS TO APPRECIATE ALL ITS PROPERTIES AT THE BEST.

PROSECCO DOC TREVISO BRUT

TIPOLOGIA:	PROSECCO DOC TREVISO
VITIGNI:	UVE GLERA 100%
TECNICA DI PRODUZIONE:	CHARMAT 30GG CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA COSTANTE TRA 16-18°C.
COLORE:	GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE
PROFUMO:	ELEGANTE ED ARMONIOSO, RILEVA SENTORI DI PESCA, ACCOMPAGNATI DA PROFUMI DI FIORI DI CAMPO
GUSTO:	PIENO, ASCIUTTO ED EQUILIBRATO. ARMONIOSAMENTE SAPIDO E PERSISTENTE.
GRADAZIONE:	11% vol
ZUCCHERI RESIDUI:	10-12 gr/lt
ABBINAMENTI:	PER GLI APERITIVI, SI ABBINA PERFETTAMENTE A PASTE CON VERDURA, ALLE CARNI BIANCHE E ALLE FRITTURE, SI ADDICE ANCHE A PIATTI DI PESCE CRUDO ESALTANDONE IL SAPORE.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6/8°

DISPONIBILE ANCHE EXTRA DRY.



NAME:	PROSECCO DOC TREVISO
GRAPES:	GLERA GRAPES
PROCESSING:	CHARMAT METHOD SPARKLING PROCESS.
COLOR:	BRIGHT STRAW YELLOW
AROMA:	ELEGANT AND HARMONIOUS, WITH A HINT OF PEACH, ACCOMPANIED BY A SCENT OF WILD FLOWERS.
FLAVOUR:	FULL, DRY AND BALANCED. HARMONIOUSLY SAVORY AND PERSISTENT.
ALCOHOL CONTENT:	11% vol
RESIDUAL SUGARS:	10-12 gr/l.
PAIRING:	EXCELLENT AS AN APERITIF, IT PERFECTLY ACCOMPANIES VEGETABLE PASTAS, WHITE MEATS AND FRIED DISHES, ALSO SUITABLE FOR RAW FISH DISHES, ENHANCING THEIR FLAVOUR.
SERVING TEMPERATURE:	6/8°

ALSO AVAILABLE EXTRA-DRY.

W WINE
PARIS

VINEXPO
PARIS

12-14
FEB.
2024

PARIS EXPO
PORTE DE VERSAILLES



An event by
VINEXPOSIUM

**Come &
meet us!**

OUR STAND

5.1 B047

DeNegri
WINERY

DeNegri

WINERY

DNL srl
Località Pioppitelli
Piana di Monte Verna (CE)
ITALY
+39 0823 1276008

