



PRODOTTO IN ITALIA
PIEMONTE



PAS DOSÉ METODO CLASSICO *a prima vista*

PINOT NERO · CHARDONNAY



VITIGNO

80% Chardonnay
20% Pinot Noir



ZONA DI PRODUZIONE

Castel Boglione
(AT)



TIPOLOGIA DI TERRENO

Calcareo
argilloso



ESPOSIZIONE

Est
Sud-Est

VINIFICAZIONE

Il mosto viene trasferito in vasche di acciaio, dove avviene la fermentazione alcolica. Il 30% del vino ottenuto viene affinato per 6 mesi in barriques rigenerate, mentre il restante 70% permane in vasche di acciaio. Le due masse vengono successivamente assemblate prima della messa in bottiglia e della presa di spuma secondo Metodo Classico.

AFFINAMENTO



Lunga permanenza a contatto con i lieviti selezionati per 24 mesi, per sviluppare complessità, struttura e finezza del perlage

REMUAGE MANUALE

SERVIZIO



TEMPERATURA
6-8°



CALICE CONSIGLIATO
Calice a tulipano ampio

NOTE DI DEGUSTAZIONE



VISTA

Giallo dorato luminoso, attraversato da un perlage fine e persistente.



OLFATTO

Intenso e dinamico, con sentori di crosta di pane, frutta secca, miele e mandorla, accompagnati da eleganti note di fiori di tiglio.



PALATO

Delicato ma strutturato, armonico e piacevolmente minerale. La freschezza sostiene il sorso e accompagna una trama piena ed equilibrata, con una chiusura elegante e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI



TRADITIONAL

Tajarin al burro
e tartufo



ORIGINAL

Pollo fritto croccante
con miele piccante



FUSION

Ceviche di ricciola
con yuzu e coriandolo



PREMIUM

Capesante scottate
al burro nocciola

Un **Metodo Classico** elegante e profondo,
dove finezza e struttura si incontrano in un
equilibrio essenziale.

Un tempo prezioso racchiuso in una bolla
inaspettata.



www.lonatiwinery.com



lonati@roccadellelanghe.it



Castiglione Tinella (CN)