



PRODOTTO IN ITALIA
PIEMONTE



*Mille tramonti di studio e dedizione
per dare vita a un vino che racconta
il territorio di Nizza Monferrato.
Grande struttura, eleganza e
longevità: un rosso che lascia il
segno e continua a evolvere nel
tempo.*

LONATI
WINERY

NIZZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

mille tramonti



VITIGNO

100 % Barbera



ZONA DI PRODUZIONE

Nizza
Monferrato (AT)



TIPOLOGIA DI TERRENO

Calcareo
argilloso



ESPOSIZIONE

Sud - Est

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta manuale, la fermentazione avviene a contatto con le bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 20–25 giorni.

Delicati rimontaggi e follature favoriscono l'estrazione di colore, struttura e complessità aromatica.

AFFINAMENTO



18 mesi totali:
metà in botte grande
di rovere da 25 hl
e metà in barriques
di rovere francese
a lunga tostatura.

SERVIZIO



TEMPERATURA
16-18°



CALICE CONSIGLIATO
Ampio, tipo baloon

NOTE DI DEGUSTAZIONE



VISTA

Rosso granato con riflessi
violacei.



OLFATTO

Intenso e avvolgente con
note di frutta rossa matura
(ciliegia, prugna), sentori di
tabacco, spezie dolci, cacao
e liquirizia.



PALATO

Corposo, pieno ed elegante, con tannini setosi e ben integrati.
Persistenza lunga e finale speziato e armonico.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI



TRADITIONAL

Guancia di vitello
brasata



ORIGINAL

Pulled pork sandwich
con coleslaw



FUSION

Korean BBQ beef
con sesamo



PREMIUM

Carré d'agnello
alle erbe

