



PRODOTTO IN ITALIA
PIEMONTE



*Elegante, fresco, raffinato.
Neburosa nasce dall'incontro tra
la personalità decisa del Nebbiolo
e la finezza del Pinot Nero.
Un rosé spumante che esprime
armonia, vivacità e grande bevibilità.*

LONATI
WINERY

NEBUROSA *rosé*

VINO SPUMANTE ROSATO - METODO CHARMAT



VITIGNO

95 % Nebbiolo
5 % Pinot Nero



ZONA DI PRODUZIONE

Treiso (CN)



TIPOLOGIA DI TERRENO

Marne calcaree
e sabbiose



ESPOSIZIONE

Sud - Est

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e sottoposte a pressatura soffice, seguita da una breve macerazione sulle bucce per ottenere la delicata tonalità rosata. La fermentazione primaria avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, mentre la presa di spuma si svolge in autoclave secondo *Metodo Charmat*, con permanenza sui lieviti per valorizzare la finezza del perlage e preservare l'integrità aromatica.

AFFINAMENTO



Permanenza sui lieviti
in autoclave per
esaltare finezza del
perlage e integrità
aromatica.

SERVIZIO



TEMPERATURA
6-8°



CALICE CONSIGLIATO
Da spumante a tulipano

NOTE DI DEGUSTAZIONE



VISTA

Rosa tenue con riflessi ramati,
perlage fine e continuo.



OLFATTO

Profumi netti di piccoli frutti
rossi, ribes e fragolina
selvatica, accompagnati da
delicate note floreali di rosa e
lievi accenni agrumati.



PALATO

Asciutto, dinamico e verticale. La bollicina è fine, cremosa e ben integrata; la freschezza sostiene la beva mentre la struttura del Nebbiolo dona persistenza e una chiusura elegante, sapida e pulita.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI



TRADITIONAL

Vitello tonnato



ORIGINAL

Pizza gourmet con
burrata e acciughe



FUSION

Tuna tataki con
sesamo e ponzu



PREMIUM

Tartare di
gambero rosso

