



PRODOTTO IN ITALIA
PIEMONTE



*Nel calice si versa la notte:
scura, profonda, silenziosa.
Avvolge i sensi, svela senza mai
mostrarsi del tutto.
Un enigma da bere,
un segreto che scivola lento.*


LONATI
WINERY

Noctiva

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO



VITIGNO

Dolcetto, Barbera
e Nebbiolo



**ZONA
DI PRODUZIONE**

Treiso (CN)
Castiglione Tinella



**TIPOLOGIA
DI TERRENO**

Franco
argilloso



ESPOSIZIONE

Sud - Ovest

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiadiraspatura, il mosto avvia la fermentazione a temperatura controllata, rimanendo a contatto con le bucce per 12 giorni in tini di acciaio. Completate la fermentazione alcolica e malolattica, il Dolcetto affina in acciaio per 3 mesi, mentre Barbera e Nebbiolo affinano in barrique. Al termine dei rispettivi affinamenti, le tre masse vengono assemblate in un'unica vasca, dove il vino riposa per ulteriori 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

AFFINAMENTO



3 mesi in acciaio
per il Dolcetto,
barriques per
Barbera e Nebbiolo.

SERVIZIO



TEMPERATURA
16-18°



CALICE CONSIGLIATO
Ampio, tipo balloon

NOTE DI DEGUSTAZIONE



VISTA

Rosso rubino intenso con
riflessi violacei.



OLFATTO

Profumi di ciliegia matura, frutti
di bosco, prugna e mora, con
delicate note speziate di pepe
nero, liquirizia e vaniglia.



PALATO

Fresco, equilibrato e avvolgente. Tannini morbidi e ben integrati, buona
struttura e sapidità, finale lungo e piacevolmente fruttato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI



TRADITIONAL

Agnolotti del plin
al sugo d'arrosto



ORIGINAL

Burger di manzo
con cipolle caramellate
e cheddar affumicato



FUSION

Pollo al miso con
glassa di melograno
e sesamo



PREMIUM

Filetto di manzo
al pepe rosa



www.lonatiwinery.com



lonati@roccadellelanghe.it



Castiglione Tinella (CN)