



PRODOTTO IN ITALIA
PIEMONTE



C'è uno Spazio dove i ritmi della natura dettano legge, dove il lavoro è cadenzato fra albe e tramonti, e un altro dove restare fermi, osservando che la tempesta non vanifichi il frutto.

LONATI
WINERY

Spazio

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO



VITIGNO

100 % Nebbiolo



ZONA
DI PRODUZIONE

Treiso (CN)



TIPOLOGIA
DI TERRENO

Argilloso
con marne blu



ESPOSIZIONE

Sud - Ovest

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e successivamente pigia-diraspate. Durante la fermentazione alcolica, il mosto rimane a contatto con le bucce per 12 giorni, di cui i primi due a freddo a 4 °C. Durante la macerazione viene mantenuta anche una porzione di grappolo intero, per arricchire il profilo aromatico e la complessità del vino. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente in barriques, dove il vino prosegue il suo affinamento per 12 mesi.

AFFINAMENTO



12 mesi in barriques
di legno di rovere
francese.

SERVIZIO



TEMPERATURA
16-18°



CALICE CONSIGLIATO
Ampio, tipo balloon

NOTE DI DEGUSTAZIONE



VISTA

Rosso rubineggiante intenso
con riflessi granati.



OLFATTO

Profumo intenso e complesso di
frutti rossi maturi (lampone,
ciliegia), note floreali di rosa,
accenni speziati, cuoio e
tabacco.



PALATO

Struttura elegante e armonica, tannini setosi e ben integrati.
Fresco, sapido e persistente, con un finale lungo e avvolgente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI



TRADITIONAL

Agnolotti al brasato



ORIGINAL

Bao al pulled pork
e cipolla caramellata



FUSION

Anatra laccata
alla soia e miele



PREMIUM

Petto d'anatra,
riduzione ai frutti rossi e
nocciole



www.lonatiwinery.com



lonati@roccadellelanghe.it



Castiglione Tinella (CN)