

# PASSI DI GIO

DI COLORE GIALLO CON RIFLESSI AMBRATI,  
ALL'OLFATTO SI MANIFESTA INTENSO E PENETRANTE  
CON IMPORTANTI SENTORI DI ALBICOCCA E AGRUMI.  
AL GUSTO SI PRESENTA PIENO, CALDO  
CON UN OTTIMO RAPPORTO ALCOL-ACIDO-ZUCCHERO  
CHE LO PRESENTA DOLCE MA NON STUCCHEVOLE.

## PASSI DI GIO

VITIGNO:	MALVASIA MOSCATA
DESIGNAZIONE:	VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE
TIPO DI TERRENO:	DILUVIUM ANTICO FERRETTIZZATO
SISTEMA D'ALLEVAMENTO:	GUYOT
METODI DI DIFESA:	DALLA VENDEMMIA 2016 IN CONVERSIONE PER LA CERTIFICAZIONE "BIO"
EPOCA DI VENDEMMIA:	TERZA DECADE DI SETTEMBRE
MODALITÀ DI RACCOLTA E APPASSIMENTO:	L'UVA VIENE RACCOLTA MANUALMENTE E CERNITA METICOLosamente; VIENE QUINDI POSTA SU GRATICCI AD APPASSIRE NATURALMENTE PER TUTTO L'INVERNO FINO A FINE FEBBRAIO
VINIFICAZIONE:	RAGGIUNTO L'APPASSIMENTO IDEALE L'UVA VIENE PORTATA IN CANTINA DOVE VIENE PIGIATA E PRESSATA PER OTTENERNE IL MOSTO. DOPO UNA DECANTAZIONE CON L'AUSILIO DEL FREDDO IL MOSTO VIENE MESSO IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE DOVE AVVIENE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA
AFFINAMENTO:	A FINE FERMENTAZIONE IL VINO VIENE NUOVAMENTE DECANTATO E MESSO IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE PER CIRCA UN ANNO.
NOTE SENSORIALI:	
COLORE:	GIALLO CON RIFLESSI AMBRATI
PROFUMO:	INTENSO E PENETRANTE CON IMPORTANTI SENTORI DI ALBICOCCA E AGRUMI
GUSTO:	PIENO, CALDO CON OTTIMO RAPPORTO ALCOL-ACIDO-ZUCCHERO CHE LO PRESENTA DOLCE MA NON STUCCHEVOLE
ABBINAMENTI:	FORMAGGI ERBORINATI E DOLCI IN GENERALE
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12 °C

  
**L'AUTIN**  
*Vini di tradizione*

OTTENUTI NEI TERRITORI  
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE  
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

[www.lautin.it](http://www.lautin.it)

