



GEMMA VITIS
PINEROLESE BONARDA
 DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
 DI COLORE ROSSO RUBINO,
 OTTENUTO CON UVE BONARDA, IN PUREZZA,
 SI PRESENTA CON PARTICOLARI PROFUMI DI FRUTTA AUTOCTONA.


L'AUTIN
Vini di tradizione

OTTENUTI NEI TERRITORI
 DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE
 ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

www.lautin.it

GEMMA VITIS
PINEROLESE BONARDA
 DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO:	BONARDA
DENOMINAZIONE:	PINEROLESE DOC BONARDA
DESIGNAZIONE:	DOP
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:	SECONDA E TERZA DECADE DI SETTEMBRE
MODALITÀ DI RACCOLTA:	MANUALE
VINIFICAZIONE:	UNA VOLTA GIUNTA IN CANTINA L'UVA VIENE PIGIATA E DIRASPATA E POSTA NEI TINI PER LA FERMENTAZIONE. LA MACERAZIONE VIENE EFFETTUATA A TEMPERATURE NON TROPPO ALTE (27-28 °C) E PER TEMPI BREVI (3/4 GIORNI) PER NON ECCEDERE NELL'ESTRAZIONE DEI TANNINI DURI E VEGETALI. DOPO LA SVINATURA IL MOSTO COMPLETA LA FERMENTAZIONE IN VASCHE D'ACCIAIO
AFFINAMENTO:	A FINE FERMENTAZIONE IL VINO VIENE MANTENUTO IN TEMPERATURA PER FAVORIRE LA FERMENTAZIONE MALO LATTICA IN SEGUITO ALLA QUALE SI ESEGUE UN AFFINAMENTO IN RECIPIENTI DI ACCIAIO INOX PER ALCUNI MESI
NOTE SENSORIALI:	
COLORE:	ROSSO PORPORA VIVACE;
PROFUMO:	FRAGRANTE CON NOTE VINOSE E FLOREALI DI VIOLA ACCOMPAGNATE DA UN ACCENNO DI SPEZIE TRA LE QUALI SPICCA IL PEPE
GUSTO:	PIENO, BRIOSO GRAZIE AD UN CENNO DI ANIDRIDE CARBONICA SI PROLUNGA IN SENSAZIONI RETROGUSTATIVE DI TIPO TANNICO
ABBINAMENTI:	PARTICOLARMENTE INDICATO PER ACCOMPAGNARE PRIMI PIATTI SALSATI, SALUMI, CARNI ROSSE E FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	12 - 15 °C