



## VINO RUBELLUS ROSATO

DI COLORE ROSA CON NOTE VIOLACEE,  
OTTENUTO CON VITIGNI AUTOCTONI:  
PROFUMO INTENSO CON NOTE FRUTTATE  
CHE RICORDANO LA MORA, LA FRAGOLA E LA ROSA.

## RUBELLUS ROSSO

  
**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)

VITIGNO:	BARBERA, CHATUS, FREISA, NERETTA CUNEESE, BONARDA IN PROPORZIONE VARIABILE
DESIGNAZIONE:	VINO ROSATO
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 DECADE DI SETTEMBRE
MODALITÀ DI RACCOLTA:	MANUALE
VINIFICAZIONE:	L'UVA VIENE VENDEMMIATA A MANO NELLE ORE MATTUTINE E IMMEDIATAMENTE PORTATA IN CANTINA DOVE VIENE ESEGUITA LA PRESSATURA. IL MOSTO OTTENUTO VIENE FATTO DECANTARE CON L'AUSILIO DEL FREDDO E DOPO UN TRAVASO DI PULIZIA VIENE FATTO FERMENTARE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 15-17 °C IN RECIPIENTI DI ACCIAIO INOX
AFFINAMENTO:	L'AFFINAMENTO SI PROTRA PER ALCUNI MESI E VIENE CONDOTTO IN VASCHE DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA
NOTE SENSORIALI:	
COLORE:	ROSA CON NOTE VIOLACEE
PROFUMO:	INTENSO CON NOTE FRUTTATE CHE RICORDANO LA MORA, LA FRAGOLA E NOTE FLOREALI DI ROSA
GUSTO:	EQUILIBRATO E PERSISTENTE CON UN FINALE DI BUONA FRESCHEZZA E MINERALITÀ MAI BANALE
ABBINAMENTI:	PARTICOLARMENTE INDICATO PER ACCOMPAGNARE ANTIPASTI, SPECIE A BASE DI AFFETTATI, LE INSALATE A BASE DI CARNE COME QUELLA DI CARNE CRUDA PIEMONTESE E FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12 °C