



FINISIDUM

PINEROLESE ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DI COLORE ROSSO CARDINALE,

OTTENUTO CON UVE DI DIVERSE VARIETÀ CON PERCENTUALI VARIABILI,
SI PRESENTA CON PARTICOLARI PROFUMI DI FRUTTA MATURA.

FINISIDUM PINEROLESE ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA


L'AUTIN
Vini di tradizione

OTTENUTI NEI TERRITORI
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

www.lautin.it

VITIGNO:	BARBERA, CHATUS, FREISA, NERETTA CUNESE, BONARDA IN PROPORZIONE VARIABILE
DENOMINAZIONE:	PINEROLESE D.O.C. ROSSO
DESIGNAZIONE:	D.O.P.
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:	PRIMA DECADE DI OTTOBRE
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 SI EFFETTUA IN TEMPERATURE CONTROLLATE PER 4/6 GIORNI CON L'OBIETTIVO DI ESTRARRE LE CORRETTE COMPONENTI TANNICHE. DOPO LA FERMENTAZIONE IL VINO VIENE MANTENUTO IN TEMPERATURA PER AGEVOLARE LA FERMENTAZIONE MALO LATTICA
AFFINAMENTO:	L'AFFINAMENTO VIENE ESEGUITO PER CIRCA 1 ANNO IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE DA 20 HL
NOTE SENSORIALI:	
COLORE:	ROSSO PORPORA VIVACE
PROFUMO:	FRESCO E RICCO DI NOTE FLOREALI E FRUTTATE CON ACCENNI DI PEPE
GUSTO:	PIENO, ARMONICO E RICCO. IL TANNINO BEN PRESENTE È EQUILIBRATO DALLA MODERATA VIVACITÀ ACIDA
ABBINAMENTI:	PARTICOLARMENTE INDICATO PER ACCOMPAGNARE PRIMI PIATTI SALSATI, PASTA RIPIENA, SALUMI, CARNI ROSSE E FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 - 20°C