



CUPA D'OR

SAUVIGNON BLANC

DI COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON RIFLESSI VERDOLINI,
ALL'OLFATTO SI MANIFESTA CON SENSAZIONI DI DELICATA AROMATICITÀ
CON SENTORI CARATTERISTICI DEL VITIGNO COME IL POMPELMO,
LA PESCA BIANCA E NOTE FLOREALI;
AL GUSTO SI PRESENTA ELEGANTE FRESCHEZZA,
DATA DA UN'ACIDITÀ NON ECCESSIVA E UNA BUONA SAPIDITÀ.


L'AUTIN
Vini di tradizione

OTTENUTI NEI TERRITORI
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

www.lautin.it

CUPA D'OR

VITIGNO:	SAUVIGNON BLANC
DENOMINAZIONE:	
DESIGNAZIONE:	VINO BIANCO
TIPO DI TERRENO:	FRANCO-SABBIOSO
SISTEMA D'ALLEVAMENTO:	CORDONE SPERONATO
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 NELLE ORE MATTUTINE ED IMMEDIATAMENTE PORTATA IN CANTINA DOVE VIENE PIGIATA; DOPO UNA MACERAZIONE A FREDDO PER CIRCA 24 ORE SEGUE LA PRESSATURA E LA DECANTAZIONE NATURALE CON L'AUTO DEL FREDDO. DOPO UN TRAVASO DI PULIZIA IL MOSTO FERMENTA AD UNA TEMPERATURA DI 15°C IN VASCHE DI ACCIAIO INOX IN CONDIZIONI DI RIDUZIONE
AFFINAMENTO:	IL VINO RIMANE "SUI LIEVITI" PER ALCUNI MESI IN VASCHE DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA, PER ACQUISIRE MAGGIORE COMPLESSITÀ
NOTE SENSORIALI:	
COLORE:	GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOLINI
PROFUMO:	SPICCA LA DELICATA AROMATICITÀ CON SENTORI CARATTERISTICI DEL VITIGNO COME IL POMPELMO, LA PESCA BIANCA E NOTE FLOREALI
GUSTO:	ELEGANTE FRESCHEZZA, DATA DA UN'ACIDITÀ NON ECCESSIVA E UNA BUONA SAPIDITÀ
ABBINAMENTI:	PARTICOLARMENTE INDICATO PER APERITIVI E ANTIPASTI VARI, PRIMI PIATTI E PIATTI A BASE DI PESCE
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8-10°C