



EL MERLU
PINEROLESE BARBERA
 DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
 DI COLORE ROSSO PORPOREO,
 OTTENUTO CON UVE BARBERA, IN PUREZZA,
 SI PRESENTA CON PARTICOLARI PROFUMI DI MORA E DI FRUTTA AUTOCTONA.


L'AUTIN
Vini di tradizione

OTTENUTI NEI TERRITORI
 DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE
 ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

www.lautin.it

EL MERLU
PINEROLESE BARBERA
 DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO:	BARBERA
DENOMINAZIONE:	PINEROLESE DOC BARBERA
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:	TERZA DECADE DI SETTEMBRE PRIMA DECADE D'OTTOBRE
MODALITÀ DI RACCOLTA:	MANUALE
VINIFICAZIONE:	L'UVA, TRASPORTATA IN CANTINA IN CASSETTE FORATE, VIENE PIGIATA, DIRASPATA E POSTA NEI TINI PER LA FERMENTAZIONE. LA MACERAZIONE VIENE EFFETTUATA A TEMPERATURE DI CIRCA 31-32 °C PER CIRCA 5/7 GIORNI PER ESTRARRE IL CORREDO POLIFENOLICO DELLA BARBERA CHE È RESTIO NEL LASCIAR LE BUCCE. DOPO LA SVINATURA, IL MOSTO COMPLETA LA FERMENTAZIONE IN VASCHE D'ACCIAIO NELLE QUALI COMPLETA ANCHE LA FERMENTAZIONE MALO LATTICA
AFFINAMENTO:	AFFINA PER 1 ANNO IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE DA 20 HL
NOTE SENSORIALI	
COLORE:	ROSSO PORPORA CON RIFLESSI AMARANTO
PROFUMO:	AMPIO E RICCO DI NOTE FRUTTATE CHE RICORDANO LA MORA ED I FRUTTI DEL SOTTOBOSCO
GUSTO:	PIENO, D'IMPATTO LUNGO E PERSISTENTE GRAZIE ALL'ABBONDANTE CORPO BEN SORRETTO DA UNA ADEGUATA VENA ACIDA. RETROGUSTO DI TIPO TANNICO/SAPIDO
ABBINAMENTI:	PARTICOLARMENTE INDICATO PER ACCOMPAGNARE SECONDI PIATTI COME ARROSTI E BRASATI, CACCIAGIONE, FORMAGGI STAGIONATI E FORMAGGI MUFFATI
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 - 20° C