



L'AUTIN
Vini di tradizione

PRODOTTO DEI TERRITORI
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA
DEL PINEROLESE

www.lautin.it

VITIGNO:	PINOT NERO 50%, CHARDONNAY 40%, AUTOCTONO 10%
DENOMINAZIONE:	VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
TIPO DI TERRENO:	DILUVIUM ANTICO FERRETTIZZATO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	GUYOT
METODO DI DIFESA:	DALLA VENDEMMIA 2016 IN CONVERSIONE PER LA CERTIFICAZIONE "BIO"
EPOCA DI VENDEMMIA:	PRIMI GIORNI DI SETTEMBRE, PER MANTENERE UNA BUONA ACIDITÀ ED UN TENORE ZUCCHERINO NON TROPPO ELEVATO
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°C IN RECIPIENTI ACCIAIO INOX.
AFFINAMENTO:	L'AFFINAMENTO SI PROTRA PER ALCUNI MESI E VIENE CONDOTTO IN VASCHE ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA.
RIFERMENTAZIONE: IN BOTTIGLIA:	LA PRIMAVERA SUCCESSIVA ALLA VENDEMMIA, QUANDO VI È UN NATURALE RIALZO DELLE TEMPERATURE, AVVIENE IL TIRAGGIO OVVERO L'IMBOTTIGLIAMENTO DEL VINO CON L'AGGIUNTA DI LIEVITO E DI ZUCCHERO AFFINCHÉ AVVENGA LA RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA SECONDO I CANONI DELLA SPUMANTIZZAZIONE METODO CLASSICO. IN QUESTA SECONDA FERMENTAZIONE OLTRE AD AVERE UN INNALZAMENTO DELLA GRADAZIONE ALCOLICA, AVVIENE UN INCREMENTO DELLA PRESSIONE ALL'INTERNO DI OGNI SINGOLA BOTTIGLIA; QUESTA PRESSIONE È DATA DALL'ANIDRIDE CARBONICA, LA RESPONSABILE DELLE "BOLLICINE", DEL PERLAGE CHE TROVIAMO NEI BICCHIERI DEI GRANDI SPUMANTI METODO CLASSICO. SUCCESSIVAMENTE LE BOTTIGLIE RIMANGONO A RIPOSARE PER CIRCA TRENTA MESI SUI LIEVITI PER AFFINARE AL MASSIMO LA BOLLICINA E PER FARE SÌ CHE IL VINO ACQUISISCA LE NOTE AROMATICHE APPORTATE DAI LIEVITI. QUESTO PERIODO DI RIPOSO AVVIENE ALL'INTERNO DELLE EX MINIERE DI TALCO DELLA VALLE GERMANASCA DOVE VI È UNA TOTALE ASSENZA DI LUCE ED UNA TEMPERATURA COSTANTE DI 10°C DURANTE TUTTO L'ANNO, CONDIZIONI OTTIMALI PER L'AFFINAMENTO DEL VINO. UNA VOLTA ALL'ANNO LE BOTTIGLIE VENGONO AGITATE CON UN COUP DE POIGNET O COLPO DI POLSO PER AUMENTARE IL CONTATTO DEL VINO CON I LIEVITI. TRASCORSI I TRENTA MESI VIENE FATTO IL REMUAGE OVVERO VIENE CONVOGLIATA LA FECCIA SUL COLLO DELLA BOTTIGLIA, SEGUE IL DÉGORGEMENT SENZA L'AGGIUNTA DI ALCUNA LIQUEUR E LA TAPPATURA CON IL TAPPO A FUNGO.
COLORE:	GIALLO CON RIFLESSI VERDINI; PERLAGE PERSISTENTE.
PROFUMO:	IMPORTANTE PROFUMO DI LIEVITO E CROSTA DI PANE; SENTORI FRUTTATI TIPICI DEI VITIGNI.
GUSTO:	FRESCO, CON UNA BUONA ACIDITÀ; SPUMA FINE E CREMOSA.
ABBINAMENTI:	IDEALE COME APERITIVO, OTTIMO CON SALUMI LOCALI E PESCE.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	4°C