



VERBIAN

DI COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON RIFLESSI VERDOLINI,
ALL'OLFATTO SI MANIFESTA CON SENTORI DI AGRUMI,
ROSA E SALVIA; AL GUSTO SI PRESENTA CALDO, SAPIDO
CON UN OTTIMO RAPPORTO ACIDO/ALCOOL; NOTE DI FRUTTO DELLA PASSIONE
CON RETROGUSTO VEGETALE.

IL VERBIAN


L'AUTIN
Vini di tradizione

OTTENUTI NEI TERRITORI
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

www.lautin.it

VITIGNO:	VITIGNO AUTOCTONO
DESIGNAZIONE:	VINO BIANCO
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 MANO NELLE ORE MATTUTINE, 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 PROTRAE PER ALCUNI MESI E VIENE CONDOTTO IN VASCHE DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA
NOTE SENSORIALI:	
COLORE:	GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOLINI
PROFUMO:	INTENSO ED AMPIO CON NOTE FRUTTATE CHE RICORDANO GLI AGRUMI, NOTE FLOREALI DI ROSA ED ACCENNI DI ERBE AROMATICHE QUALI LA SALVIA
GUSTO:	PIENO, CALDO E SAPIDO, OTTIMO RAPPORTO ACIDO-ALCOLICO E RICHIAMI AROMATICI AL FRUTTO DELLA PASSIONE, RETROGUSTO DI TIPO VEGETALE.
ABBINAMENTI:	PARTICOLARMENTE INDICATO PER ACCOMPAGNARE PRIMI PIATTI ANCHE SALSATI, CARNI BIANCHE, PIATTI A BASE DI PESCE
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C