



## IL PELLENGO

DI COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON RIFLESSI VERDOLINI,  
 ALL'OLFATTO SI MANIFESTA CON SENSAZIONI FRESCHE E FRUTTATE,  
 SPICCANO NOTE AGRUMATE,  
 FIORI DI GINESTRA E SCORZA DI LIMONE;  
 AL GUSTO SI PRESENTA FRESCO SAPIDO CON OTTIMA MINERALITÀ,  
 SENTORI DI PESCA BIANCA E MELA RENETTA.

## IL PELLENGO

  
**L'AUTIN**  
*Vini di tradizione*

OTTENUTI NEI TERRITORI  
 DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE  
 ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

[www.lautin.it](http://www.lautin.it)

VITIGNO:	RIESLING
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:	PRIMA E SECONDA DECADE DI SETTEMBRE
MODALITÀ DI RACCOLTA:	MANUALE
VINIFICAZIONE:	L'UVA VIENE VENDEMMIATA NELLE ORE MATTUTINE ED IMMEDIATAMENTE PRESSATA IN MODO SOFFICE. IL MOSTO OTTENUTO VIENE DECANTATO E FATTO FERMENTARE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 15 °C IN RECIPIENTI DI ACCIAIO INOX
AFFINAMENTO:	A FINE FERMENTAZIONE IL VINO VIENE MANTENUTO IN AFFINAMENTO IN RECIPIENTI DI ACCIAIO INOX PER ALCUNI MESI
NOTE SENSORIALI:	
COLORE:	GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI AUREI
PROFUMO:	INTENSO ED AMPIO CON NOTE FRUTTATE CHE RICORDANO I FRUTTI ESOTICI E NOTE FLOREALI DI FIORI DI CAMPO
GUSTO:	PIENO, FRESCO E SAPIDO, RICHIAMI AROMATICI DI AGRUMI ED ERBE OFFICINALI, RETROGUSTO DI TIPO SAPIDO
ABBINAMENTI:	PARTICOLARMENTE INDICATO PER ACCOMPAGNARE PRIMI PIATTI, CARNI BIANCHE, FORMAGGI FRESCHI, PIATTI A BASE DI PESCE
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C