



OTTENUTI NEI TERRITORI
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

www.lautin.it



CUPA D'OR

GRAPE:	SAUVIGNON BLANC
PEST CONTROL:	THE COMPANY IS UNDER ORGANIC CONVERSION SINCE 2016; HERBICIDES HAVE NEVER BEEN USED.
HARVEST DATE:	FIRST 15 DAYS OF SEPTEMBER
WINE MAKING:	GRAPES ARE HAND-PICKED EARLY IN THE MORNING, DISTEMMED AND CRUSHED; AFTER 24 HOURS OF SKIN MACERATION WE PRESS THE GRAPES AND THE MUST OBTAINED FERMENTS IN STAINLESS STEEL TANKS FOR ABOUT 15 DAYS AT CONTROLLED TEMPERATURES BETWEEN 15 AND 17 °C IN REDUCTIVE CONDITIONS. THE WINE RECEIVES AN EXTENDED FINE LEES CONTACT IN TANK FOR 2 MONTHS. CUPA D'OR IS BOTTLED IN LATE WINTER AT THE BEGINNING OF MARCH.
COLOUR:	LIGHT GREENISH YELLOW
OLFACTORY ANALYSIS:	DELICATE AROMA WITH TYPICAL VARIETY SENSATION LIKE GRAPEFRUIT, PASSIONFRUIT AND PEACH
TASTE ANALYSIS:	FRESH, MINERAL AND SAVOURY WITH A LOW ACIDITY LEVEL
FOOD PAIR:	APPETIZERS, FIRST COURSES, SEAFOOD DISHES.



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.

CUPA D'OR

CÉPAGE:	SAUVIGNON BLANC
TYPE DE VIN:	VIN BLANC
TYPE DE TERRAIN:	FRANC. SABLONNEUX
SYSTÈME DE TAILLE:	CORDON DE ROYAT
DÉFENSE DES CULTURES:	DEPUIS LA VENDANGE 2016, EN CONVERSION POUR LA CERTIFICATION "BIO"
ÉPOQUE DE VENDANGE:	DEUXIÈME DIZAINA DE SEPTEMBRE
RÉCOLTE:	MANUELLE
VINIFICATION:	LES RAISINS SONT VENDANGÉS LE MATIN, PORTÉS AU CELLIER AU PLUS TÔT ET PRESSÉS. APRÈS UNE MACÉRATION À FROID PENDANT 24 HEURES ENVIRON, PRESSURAGE ET DÉCANTATION NATURELLE AVEC L'AIDE DU FROID. APRÈS UN SOUTIRAGE DE NETTOYAGE, IL EST LAISSÉ FERMENTER À UNE TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE DE 15°C EN CUVES INOX EN CONDITIONS DE RÉDUCTION
AFFINAGE:	LE VIN RESTE SUR LES LIES, EN CUVES INOX À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE, PENDANT QUELQUES MOIS, POUR ACQUÉRIR COMPLÉXITÉ
NOTES DE DEGUSTATION	
VUE:	ROSÉ PÂLE ET REFLETS ORANGES
NEZ:	PARFUM DE LEVURES ACCENTUÉ ET CROÛTE DE PAIN; SENTEURS FRUITÉES DES CÉPAGES D'ORIGINE
BOUCHE:	ÉLÉGANTE FRAÎCHEUR DUE À UNE ACIDITÉ NON ECCESSIVA ET UNE BONNE SAPIDITÉ
ACCORDS:	IDÉAL EN APÉRITIF, IL S'ACCORDE BIEN AUX HORS D'ŒUVRES, PLATS DE PÂTES ET DE POISSONS
TEMPÉRATURE DE SERVICE:	8-10°C



PRODUITS DES TERROIRS
D'ANCIENNES VOCATIONS VINICOLES
ANTHROPIQUES ROMANES

ZONE DE PIGNEROL
AUX PIEDS DES MONTAGNES

WWW.LAUTIN.IT



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