



OTTENUTI NEI TERRITORI  
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE  
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

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



## EL MERLU PINEROLESE D.O.C. BARBERA

GRAPE:	BARBERA
PEST CONTROL:	THE COMPANY IS UNDER ORGANIC CONVERSION SINCE 2016; HERBICIDES HAVE NEVER BEEN USED.
HARVEST TIME:	END OF SEPTEMBER, BEGINNING OF OCTOBER
WINE MAKING:	GRAPES ARE HAND-PICKED, CRUSHED AND DISTEMMED;
DISTEMMED:	MUST FERMENTS IN STAINLESS STEEL TANKS FOR ABOUT A WEEK AT CONTROLLED TEMPERATURES BETWEEN 31 AND 32°C TO EXTRACT COLOUR AND TANNINS. AT THE END OF THE ALCOHOLIC FERMENTATION THE MUST GET PRESSED AND THE WINE STAYS IN STAINLESS STEEL TANK AT ABOUT 20°C TO DO THE MALO-LACTIC FERMENTATION. EL MERLU IS READY TO AGEING AND IT STAYS FOR ABOUT 1 YEAR IN 20 HL FRENCH OAK BARREL.
COLOUR:	RUBY, GARNET-RED
OLFACTORY ANALYSIS:	RICH, WITH IMPORTANT FRUITY SENSATION IN PARTICULAR BLACKBERRIES AND RASPBERRIES
TASTE ANALYSIS:	FULL BODY, VELVETY, INTENSE WITH A GOOD BALANCE ACID/TANNIC
FOOD PAIR:	SECOND COURSE, ROAST-BEEF, SEASONED CHEESES

## EL MERLU PINEROLESE BARBERA D.O.C.

CÉPAGE:	BARBERA
DÉNOMINATION:	PINEROLESE BARBERA D.O.C.
DÉSIGNATION:	D.O.P.
TYPE DE TERROIR:	SOLS ALLUVIONNAIRES FERREUX
SYSTÈME D'EXPLOITATION:	GUYOT
MÉTHODES DE DÉFENSE:	LUTTE ANTIPARASITAIRE INTÉGRÉE AVEC IMPACTE ENVIRONNEMENTAL CONTRÔLÉ. ON N'UTILISE NI DÉSHÉRBANTS NI ENGRAIS CHIMIQUES DE SYNTHÈSE
PÉRIODE DE VENDANGE:	TROISIÈME DÉCADE DU MOIS DE SEPTEMBRE, PREMIÈRE DÉCADE D'OCTOBRE
MODALITÉ DE RÉCOLTE:	MANUELLE
VINIFICATION:	LES RAISINS SONT TRANSPORTÉS À LA CAVE DANS DES CAGEOTS, IL EST PRESSÉ, LES RÂFES SONT ENLEVÉES ET ENFIN LE RAISIN EST MIS DANS DES CUVES POUR LA FERMENTATION. LA MACÉRATION SE FAIT À UNE TEMPÉRATURE ENTRE 31 ET 32 DEGRÉS PENDANT 5/7 JOURS POUR POUVOIR EXTRAIRE L'ENSEMBLE DES PHÉNOLS DU « BARBERA » QUI LAISSE DIFFICILEMENT SA PEAU APRÈS LE DÉCUVAGE. LE MOÛT COMPLÈTE SA FERMENTATION MALIQUÉ DANS DES CUVES EN ACIER L'AFFINEMENT CONTINUE PENDANT UN AN DANS DE GRANDES TONNEAUX EN CHÊNE FRANÇAIS
AFFINEMENT:	UN AN DANS DE GRANDES TONNEAUX EN CHÊNE FRANÇAIS
NOTES SENSORIELLES:	
COULEUR:	ROUGE POURPRE AUX REFLETS AMARANTE
PARFUM:	AMPLE ET RICHE EN NOTES FRUITÉES DE MÛRE ET DE FRUITS DE SOUS-BOIS
DÉGUSTATION:	GOÛT PLEIN, LONG ET PERSISTANT GRÂCE À SON CORPS ROBUSTE BIEN SOUTENU PAR UNE VEINE D'ACIDITÉ
ACCORD METS/VINS:	IL ACCOMPAGNE AGRÉABLEMENT LES PLATS DE VIANDE ROUGE COMME LES RÔTIS LA DAUBE DE BOEUF, LE GIBIER, LES FROMAGES AFFINÉS
SERVICE:	ENTRE 18 ET 20 DEGRÉS

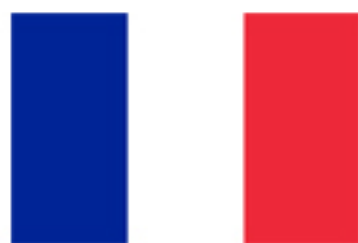


DI CAMUSSO & GASCA

PRODUITS DES TERROIRS  
D'ANCIENNES VOCATIONS VINICOLES  
ANTHROPIQUES ROMANES

ZONE DE PIGNEROL  
AUX PIEDS DES MONTAGNES

[WWW.LAUTIN.IT](http://WWW.LAUTIN.IT)



## 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.

## 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'OCTOBRE
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 SORRETO 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



OTTENUTI NEI TERRITORI  
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE  
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

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