



L'AUTIN

Vini di tradizione

OTTENUTI NEI TERRITORI
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

www.lautin.it



FINISIDUM

PINEROLESE D.O.C. ROSSO

GRAPE:	BARBERA, FREISA, CHATUS ETC.
PEST CONTROL:	SINCE 2016 IN ORGANIC CONVERSION; SINCE WE PLANTED THE VINEYARD WE NEVER USED HERBICIDES.
HARVEST DATE:	END OF SEPTEMBER
WINE MAKING:	GRAPES ARE HAND-PICKED, CRUSHED AND DISTEMMED; MUST FERMENTS IN STAINLESS STEEL TANKS FOR ABOUT A WEEK AT CONTROLLED TEMPERATURES BETWEEN 27 AND 28°C. 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. FINISIDUM 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 FRUITY AND SPICY SENSATION OF BLACK PEPPER
TASTE ANALYSIS:	FULL BODY, BALANCED AND INTENSE WITH A GOOD BALANCE ACID/TANNIC
FOOD PAIR:	FIRST COURSES LIKE STUFFED PASTA DISH, SECOND COURSES, MID-SEASONED CHEESES AND SALAMI.

FINISIDUM

PINEROLESE ROSSO D.O.P.

CÉPAGE:	CÉPAGES AUTOCHTONES ET ALLOCHTONES PIÉMONTAIS
DÉNOMINATION:	PINEROLESE ROSSO
DÉSIGNATION:	D.O.P.
TYPE DE TERROIR:	SOLS ALLUVIONNAIRES FERREUX
SYSTÈME D'EXPLOITATION:	GUYOT
MÉTHODES DE DÉFENSE:	LUTTE ANTIPARASITAIRE INTÉGRÉE AVEC IMPACT ENVIRONNEMENTAL CONTRÔLÉ ON N'UTILISE NI DÉSHÉRBANTS NI ENGRAIS CHIMIQUES DE SYNTHÈSE
PÉRIODE DE VENDANGE:	PREMIÈRE MOITIÉ DU MOIS D'OCTOBRE
MODALITÉ DE RÉCOLTE:	MANUELLE
VINIFICATION:	UNE FOIS À LA CAVÉ, LES RAISINS SONT PRESSÉS, LES RÂFES SONT ÉLIMINÉES ET IL EST PLACÉ DANS DES CUVES POUR LA FERMENTATION. LA MACÉRATION SE FAIT À UNE TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE PENDANT 4-6 JOURS POUR POUVOIR EXTRAIRE L'ENSEMBLE DES TANNINS. APRÈS LA FERMENTATION LE VIN EST MAINTENU EN TEMPÉRATURE POUR FAVORISER LA FERMENTATION MALIQUE
AFFINEMENT:	L'AFFINEMENT DURE UN AN DANS DES GRANDES TONNEAUX EN CHÊNE FRANÇAIS
NOTES SENSORIELLES:	
COULEUR:	ROUGE POURPRE VIF
PARFUM:	FRAIS ET RICHE EN NOTES FLORALES ET FRUITÉES AVEC NUANCES DE POIVRE
DÉGUSTATION:	GOÛT PLEIN, HARMONIEUX ET RICHE. LE TANNIN EST BIEN PRÉSENT MAIS ÉQUILIBRÉ PAR UNE LÉGÈRE VIVACITÉ ACIDE
ACCORD METS/VINS:	IL ACCOMPAGNE AGRÉABLEMENT LES PÂTES AVEC SAUCES, LES PÂTES FARCIES, LA CHARCUTERIE, LES VIANDE ROUGES ET LES FROMAGES MI-AFFINÉS
SERVICE:	ENTRE 18 ET 20 DEGRÉS



L'AUTIN

Vini di tradizione

DI CAMUSSO & GASCA

PRODUITS DES TERROIRS
D'ANCIENNES VOCATIONS VINICOLES
ANTHROPIQUES ROMANES

ZONE DE PIGNEROL
AUX PIEDS DES MONTAGNES

WWW.LAUTIN.IT




L'AUTIN

Vini di tradizione

OTTENUTI NEI TERRITORI
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

www.lautin.it



FINISIDUM

PINEROLESE ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DI COLORE ROSSO CARDINALE,
OTTENUTO CON UVE DI DIVERSE VARIETÀ CON PERCENTUALI VARIABILI,
SI PRESENTA CON PARTICOLARI PROFUMI DI FRUTTA MATURA.

FINISIDUM

PINEROLESE ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO:	BARBERA, CHATUS, FREISA, NERETTA CUNESE, BONARDA IN PROPORZIONE VARIABILE
DENOMINAZIONE:	PINEROLESE D.O.C. ROSSO
DESIGNAZIONE:	D.O.P.
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 DECADE DI OTTOBRE
MODALITÀ DI RACCOLTA:	MANUALE
VINIFICAZIONE:	UNA VOLTA GIUNTA IN CANTINA L'UVA VIENE PIGIATA E DIRASPATA E POSTA NEI TINI PER LA FERMENTAZIONE. LA MACERAZIONE SI EFFETTUA IN TEMPERATURE CONTROLLATE PER 4/6 GIORNI CON L'OBBIETTIVO DI ESTRARRE LE CORRETTE COMPONENTI TANNICHE. DOPO LA FERMENTAZIONE IL VINO VIENE MANTENUTO IN TEMPERATURA PER AGEVOLARE LA FERMENTAZIONE MALO LATTICA
AFFINAMENTO:	L'AFFINAMENTO VIENE ESEGUITO PER CIRCA 1 ANNO IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE DA 20 HL
NOTE SENSORIALI:	
COLORE:	ROSSO PORPORA VIVACE
PROFUMO:	FRESCO E RICCO DI NOTE FLOREALI E FRUTTATE CON ACCENNI DI PEPE
GUSTO:	PIENO, ARMONICO E RICCO. IL TANNINO BEN PRESENTE È EQUILIBRATO DALLA MODERATA VIVACITÀ ACIDA
ABBINAMENTI:	PARTICOLARMENTE INDICATO PER ACCOMPAGNARE PRIMI PIATTI SALSATI, PASTA RIPIENA, SALUMI, CARNI ROSSE E FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 - 20°C