



OTTENUTI NEI TERRITORI  
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE  
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

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



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)



## PASSI DI GIO WINE FROM DRIED GRAPES

GRAPE:	MALVASIA MOSCATA
PEST CONTROL:	THE COMPANY IS UNDER ORGANIC CONVERSION SINCE 2016; HERBICIDES HAVE NEVER BEEN USED.
HARVEST DATE:	END OF SEPTEMBER
WINE MAKING:	GRAPES ARE HAND-PICKED AND LAYED ON TRELLIS TO DRY NATURALLY UNTIL THE END OF FEBRUARY ONCE THE GRAPES ARE DRIED ENOUGH WE SOFTLY PRESS THEM AND THE JUICE OBTAINED FERMENTS IN SMALL FRENCH OAK BARREL AND IT AGE IN WOOD FOR ONE YEAR.
COLOUR:	INTENSE YELLOW.
OLFACTORY ANALYSIS:	DEEP AND INTENSE WITH SENSATIONS OF APRICOT AND CITRUS FRUIT.
TASTE ANALYSIS:	FULL BODY, OPTIMAL ALCOHOL/ACID/SUGAR BALANCE, SWEET WITHOUT BEING FILLING.
FOOD PAIR:	DESSERT, BLUE CHEESE.

## PASSI DI GIO

CÉPAGE:	MALVASIA MOSCATA
DÉNOMINATION:	
DÉSIGNATION:	
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:	TROISIÈME DÉCADE DU MOIS DE SEPTEMBRE
MODALITÉ DE RÉCOLTE ET SÉCHAGE	LES RAISINS SONT VENDANGÉS À LA MAIN ET SÉLECTIONNÉS SCRUPULEUSEMENT EN SUITE DÉPOSÉ SUR DES CLAIES POUR LE SÉCHAGE NATUREL PENDANT L'HIVER JUSQU'À LA FIN DU MOIS DE FÉVRIER
VINIFICATION:	UNE FOIS ATTEINT LE SÉCHAGE IDÉAL LES RAISINS SONT PORTÉS A LA CAVE OÙ ILS SONT PRESSÉS POUR OBTENIR LE MOÛT. APRÈS UN DÉCANTAGE AU FROID LE MOÛT EST RENFERMÉ DANS DES PETITS TONNEAUX DE CHÊNE OÙ LA FERMENTATION ALCOOLIQUE CONTINUE PENDANT TROIS SEMAINES ENVIRON
AFFINEMENT:	À LA FIN DE SA FERMENTATION LE VIN EST DE NOUVEAU DÉCANTÉ ET MIS DANS DES TONNEAUX DE CHÊNE POUR L'AFFINEMENT PENDANT UNE ANNÉE
NOTES SENSORIELLES:	
COULEUR:	JAUNE AUX REFLÈTS AMBRÉS
PARFUM:	INTENSE ET PÉNÉTRANT AVEC DES IMPORTANTES SENTEURS D'ABRICOT ET D'AGRUMES
DÉGUSTATION:	BOISÉ EN BOUCHE. CHAUD AVEC UN TRÈS BON RAPPORT ALCOOL-ACIDE-SUCRE IL ACCOMPAGNE AGRÉABLEMENT LES FROMAGES BLEUS ET LES DESSERTS EN GÉNÉRAL
SERVICE:	ENTRE 10 ET 12 DEGRÉS

## PASSI DI GIO

DI COLORE GIALLO CON RIFLESSI AMBRATI,  
ALL'OLFATTO SI MANIFESTA INTENSO E PENETRANTE  
CON IMPORTANTI SENTORI DI ALBICOCCA E AGRUMI.  
AL GUSTO SI PRESENTA PIENO, CALDO  
CON UN OTTIMO RAPPORTO ALCOL-ACIDO-ZUCCHERO  
CHE LO PRESENTA DOLCE MA NON STUCCHEVOLE.



OTTENUTI NEI TERRITORI  
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE  
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

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



## PASSI DI GIO

VITIGNO:	MALVASIA MOSCATA
DESIGNAZIONE:	VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE
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
MODALITÀ DI RACCOLTA E APPASSIMENTO:	L'UVA VIENE RACCOLTA MANUALMENTE E CERNITA METICOLOSAMENTE: VIENE QUINDI POSTA SU GRATICCI AD APPASSIRE NATURALMENTE PER TUTTO L'INVERNO FINO A FINE FEBBRAIO
VINIFICAZIONE:	RAGGIUNTO L'APPASSIMENTO IDEALE L'UVA VIENE PORTATA IN CANTINA DOVE VIENE PIGIATA E PRESSATA PER OTTENERNE IL MOSTO. DOPO UNA DECANTAZIONE CON L'AUSILIO DEL FREDDO IL MOSTO VIENE MESSO IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE DOVE AVVIENE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA
AFFINAMENTO:	A FINE FERMENTAZIONE IL VINO VIENE NUOVAMENTE DECANTATO E MESSO IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE PER CIRCA UN ANNO.
NOTE SENSORIALI:	
COLORE:	GIALLO CON RIFLESSI AMBRATI
PROFUMO:	INTENSO E PENETRANTE CON IMPORTANTI SENTORI DI ALBICOCCA E AGRUMI
GUSTO:	PIENO, CALDO CON OTTIMO RAPPORTO ALCOL-ACIDO-ZUCCHERO CHE LO PRESENTA DOLCE MA NON STUCCHEVOLE
ABBINAMENTI:	FORMAGGI ERBORINATI E DOLCI IN GENERALE
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12 °C