



OTTENUTI NEI TERRITORI  
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE  
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

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



## IL PELLENGO

|                     |  |
|---------------------|--|
| GRAPE:              | RIESLING   |
| PEST CONTROL:       | THE COMPANY IS UNDER ORGANIC<br>CONVERSION SINCE 2016;<br>HERBICIDES HAVE NEVER BEEN USED.   |
| HARVEST DATE:       | FIRST 15 DAYS OF SEPTEMBER   |
| WINE MAKING:        | GRAPES ARE HAND-PICKED EARLY IN THE<br>MORNING AND SOFTLY PRESSED WITHOUT<br>CRUSHING AND DESTEMMING THE GRAPES;<br>THE MUST FERMENTS IN STAINLESS STEEL<br>TANKS FOR ABOUT 15 DAYS AT CONTROLLED<br>TEMPERATURES BETWEEN 15 AND 17 °C. THE<br>WINE RECEIVES EXTENDED FINE LEES<br>CONTACT IN TANK FOR 2 MONTHS.<br>IL PELLENGOIS BOTTLED IN LATE WINTER AT<br>THE BEGINNING OF MARCH. |
| COLOUR:             | GREENISH YELLOW  |
| OLFACTORY ANALYSIS: | INTENSE, WITH IMPORTANT FLOWER AND<br>FRUITY SENSATIONS IN PARTICULAR OF<br>CITRUS FRUIT   |
| TASTE ANALYSIS:     | FRESH, MINERAL AND SAVOURY, GRASSY AND<br>FRUITY AFTERTASTE IN PARTICULAR<br>LEMONGRASS  |
| FOOD PAIR:          | FIRST COURSES, WHITE MEAT AND FISH.  |



## 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.

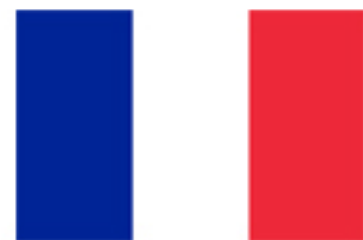


DI CAMUSSO & GASCA

PRODUITS DES TERROIRS  
D'ANCIENNES VOCATIONS VINICOLES  
ANTHROPIQUES ROMANES

ZONE DE PIGNEROL  
AUX PIEDS DES MONTAGNES

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



## IL PELLENGO

|                         |  |
|-------------------------|--|
| CÉPAGE:                 | RIESLING   |
| DÉNOMINATION:           |  |
| DÉSIGNATION:            | VIN BLANC  |
| TYPE DE TERROIR:        | SOLS ALLUVIONNAIRES FERREUX  |
| SYSTÈME D'EXPLOITATION: | GUYOT  |
| MÉTHODES DE DÉFENSE:    | LUTTE ANTIPARASITAIRE INTÉGRÉE<br>AVEC IMPACT ENVIRONNEMENTAL CONTRÔLÉ<br>ON N'UTILISE NI DÉSHÉRBANTS NI ENGRAIS<br>CHIMIQUES DE SYNTHÈSE  |
| PÉRIODE DE VENDANGE:    | PREMIÈRE ET DEUXIÈME DÉCADE<br>DU MOIS DE SEPTEMBRE  |
| MODALITÉ DE RÉCOLTE:    | MANUELLE   |
| VINIFICATION:           | LES RAISINS SONT VENDAGÉS TÔT LE MATIN<br>ET IMMÉDIATEMENT PRESSÉ DÉLICATEMENT.<br>LE MOÛT EST LAISSÉ REPOSER<br>ET LA FERMENTATION SE FAIT À TEMPÉRATURE<br>CONTRÔLÉE ENTRE 16 ET 17 DEGRÉS<br>DANS DES CUVES EN ACIER INOX |
| AFFINEMENT:             | À LA FIN DE SA FERMENTATION LE VIN<br>EST MAINTENU EN AFFINEMENT<br>EN CUVES D'ACIER INOX  |
| NOTES SENSORIELLES:     |  |
| COULEUR:                | JAUNE PAILLE AUX REFLÈTS DORÉS   |
| PARFUM:                 | AMPLE ET INTENSE AUX NOTES FRUITÉES<br>DE FRUITS EXOTIQUES<br>ET AUX NOTES FLORALES DE FLEURS SAUVAGES   |
| DÉGUSTATION:            | GOÛT PLEIN, FRAIS ET SAPIDE NOUS RAPPELLE<br>LES AGRUMES ET LES FINES HERBES.<br>ARRIÈRE-GOÛT DE TYPE SAPIDE.  |
| ACCORD METS/VINS:       | IL ACCOMPAGNE AGRÉABLEMENT<br>LES PÂTES LES VIANDES BLANCHES<br>LES FROMAGES FRAIS LES PLATS<br>À BASE DE POISSON  |
| SERVICE:                | ENTRE 12 ET 14 DEGRÉS  |



OTTENUTI NEI TERRITORI  
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE  
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

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

## IL PELLENGO

|                          |   |
|--------------------------|---|
| VITIGNO:                 | RIESLING  |
| DESIGNAZIONE:            | VINO BIANCO   |
| TIPO DI TERRENO:         | DILUVIUM ANTICO FERRETTIZZATO   |
| SISTEMA D'ALLEVAMENTO:   | GUYOT   |
| METODI DI DIFESA:        | DALLA VENDEMMIA 2016 IN CONVERSIONE<br>PER LA CERTIFICAZIONE "BIO"  |
| EPOCA DI VENDEMMIA:      | PRIMA E SECONDA DECADE DI SETTEMBRE   |
| MODALITÀ DI RACCOLTA:    | MANUALE   |
| VINIFICAZIONE:           | L'UVA VIENE VENDEMMIATA<br>NELLE ORE MATTUTINE ED IMMEDIATAMENTE<br>PRESSATA IN MODO SOFFICE.<br>IL MOSTO OTTENUTO VIENE DECATANTO<br>E FATTO FERMENTARE A TEMPERATURA<br>CONTROLLATA DI 15 °C<br>IN RECIPIENTI DI ACCIAIO INOX |
| AFFINAMENTO:             | A FINE FERMENTAZIONE IL VINO<br>VIENE MANTENUTO IN AFFINAMENTO<br>IN RECIPIENTI DI ACCIAIO INOX<br>PER ALCUNI MESI  |
| NOTE SENSORIALI:         |   |
| COLORE:                  | GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI AUREI  |
| PROFUMO:                 | INTENSO ED AMPIO CON NOTE FRUTTATE<br>CHE RICORDANO I FRUTTI ESOTICI<br>E NOTE FLOREALI DI FIORI DI CAMPO   |
| GUSTO:                   | PIENO, FRESCO E SAPIDO,<br>RICHIAMI AROMATICI DI AGRUMI<br>ED ERBE OFFICINALI,<br>RETROGUSTO DI TIPO SAPIDO   |
| ABBINAMENTI:             | PARTICOLARMENTE INDICATO<br>PER ACCOMPAGNARE PRIMI PIATTI,<br>CARNI BIANCHE, FORMAGGI FRESCHI,<br>PIATTI A BASE DI PESCE  |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | 8 - 10 °C   |