



OTTENUTI NEI TERRITORI
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

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



RUBELLUS

GRAPE:	INTERNATIONAL AND AUTOCHTHON VARIETIES
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 EARLY IN THE MORNING AND SOFTLY PRESSED WITHOUT CRUSHING AND DESTEMMING THE GRAPES; MUST FERMENTS IN STAINLESS STEEL TANKS FOR ABOUT 15 DAYS AT CONTROLLED TEMPERATURES BETWEEN 15 AND 17 °C. THE WINE RECEIVES EXTENDED FINE LEES CONTACT IN TANK FOR 2 MONTHS. RUBELLUS BOTTLED IN LATE WINTER AT THE BEGINNING OF MARCH.
COLOUR:	LIGHT PINK
OLFACTORY ANALYSIS:	INTENSE, WITH IMPORTANT FRUITY SENSATIONS OF BLACKBERRY AND STRAWBERRY; FLORAL SENSATIONS IN PARTICULAR OF ROSE
TASTE ANALYSIS:	FRESH, MINERAL AND SAVOURY, WITH A BALANCED ENDING.
FOOD PAIR:	APERITIF, PIEDMONTESE APPETIZERS

RUBELLUS ROUGE

CÉPAGE:	CÉPAGES AUTOCHTONES ET ALLOCHTONES PIÉMONTAIS
DÉNOMINATION:	
DÉSIGNATION:	VIN ROSÉ
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
MODALITÉ DE RÉCOLTE:	MANUELLE
VINIFICATION:	LES VENDANGES SE TIENNENT TÔT LE MATIN. LE MOÛT OBTENU REPOSE AU FROID ET, APRÈS UN SOUTIRAGE, EST LAISSÉ FERMENTER À LA TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE DE 15 - 17 DEGRÉS DANS DES CUVES EN ACIER INOX
AFFINEMENT:	L'AFFINEMENT CONTINUE PENDANT QUELQUES MOIS DANS DES CUVES EN ACIER INOX À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE
NOTES SENSORIELLES:	
COULEUR:	ROSE AUX NOTES VIOLACÉES
PARFUM:	INTENSE AUX NOTES FRUITÉES DE MÛRE, DE FRAISE ET AUX NOTES FLORALES DE ROSE
DÉGUSTATION:	ÉQUILIBRÉ ET PERSISTANT AVEC UNE NOTE FINALE DE FRAÎCHEUR ET MINÉRALITÉ
ACCORD METS/VINS:	IL ACCOMPAGNE AGRÉABLEMENT LES HORS-D'ŒUVRE EN PARTICULIER LA CHARCUTERIE, LES SALADES À BASE NOTAMMENT DE VIANDE CRUE À LA PIÉMONTAISE ET LES FROMAGES D'AFFINEMENT MOYEN
SERVICE:	ENTRE 12 ET 14 DEGRÉS



VINO RUBELLUS ROSATO

DI COLORE ROSA CON NOTE VIOLACEE,
OTTENUTO CON VITIGNI AUTOCTONI:
PROFUMO INTENSO CON NOTE FRUTTATE
CHE RICORDANO LA MORA, LA FRAGOLA E LA ROSA.



OTTENUTI NEI TERRITORI
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

www.lautin.it

RUBELLUS ROSSO

VITIGNO:	BARBERA, CHATUS, FREISA, NERETTA CUNEESE, BONARDA IN PROPORZIONE VARIABILE
DESIGNAZIONE:	VINO ROSATO
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:	SECONDA DECADE DI SETTEMBRE
MODALITÀ DI RACCOLTA:	MANUALE
VINIFICAZIONE:	L'UVA VIENE VENDEMMIATA A MANO NELLE ORE MATTUTINE E IMMEDIATAMENTE PORTATA IN CANTINA DOVE VIENE ESEGUITA LA PRESSATURA. IL MOSTO OTTENUTO VIENE FATTO DECANTARE CON L'AUSILIO DEL FREDDO E DOPO UN TRAVASO DI PULIZIA VIENE FATTO FERMENTARE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 15-17 °C IN RECIPIENTI DI ACCIAIO INOX
AFFINAMENTO:	L'AFFINAMENTO SI PROTRA PER ALCUNI MESI E VIENE CONDOTTO IN VASCHE DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA
NOTE SENSORIALI:	
COLORE:	ROSA CON NOTE VIOLACEE
PROFUMO:	INTENSO CON NOTE FRUTTATE CHE RICORDANO LA MORA, LA FRAGOLA E NOTE FLOREALI DI ROSA
GUSTO:	EQUILIBRATO E PERSISTENTE CON UN FINALE DI BUONA FRESCHEZZA E MINERALITÀ MAI BANALE
ABBINAMENTI:	PARTICOLARMENTE INDICATO PER ACCOMPAGNARE ANTIPASTI, SPECIE A BASE DI AFFETTATI, LE INSALATE A BASE DI CARNE COME QUELLA DI CARNE CRUDA PIEMONTESE E FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12 °C