



OTTENUTI NEI TERRITORI  
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE  
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

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



## IL VERBIAN

GRAPE:	LOCAL VARIETY BIANVER
PEST CONTROL:	THE COMPANY IS UNDER ORGANIC CONVERSION SINCE 2016; HERBICIDES HAVE NEVER BEEN USED.
HARVEST DATE:	SECOND TEN DAYS 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. VERBIAN IS BOTTLED IN LATE WINTER AT THE BEGINNING OF MARCH.
COLOUR:	GREENISH YELLOW
OLFACTORY ANALYSIS:	VERY INTENSE, COMPLEX, WITH FRUITY SENSATIONS OF CITRUS FRUIT, IN PARTICULAR GRAPEFRUIT, FLORAL AND GRASSY NOTES WITH A HINT OF SAGE
TASTE ANALYSIS:	INTENSE, FRESH AND SAVOURY; OPTIMAL ALCOHOL/ACID BALANCE, FLORAL AND GRASSY AFTERTASTE THAT REMINDS OF PASSIONFRUIT
FOOD PAIR:	EXTREMELY VERSATILE, SUPERB WITH SEAFOOD AND FISH.



## VERBIAN

DI COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON RIFLESSI VERDOLINI,  
ALL'OLFATTO SI MANIFESTA CON SENTORI DI AGRUMI,  
ROSA E SALVIA; AL GUSTO SI PRESENTA CALDO, SAPIDO  
CON UN OTTIMO RAPPORTO ACIDO/ALCOOL; NOTE DI FRUTTO DELLA PASSIONE  
CON RETROGUSTO VEGETALE.

## IL VERBIAN

CÉPAGE:	CÉPAGES AUTOCHTONES
DÉNOMINATION:	
DÉSIGNATION:	VIN BLANC
TYPE DE TERROIR:	SOLS ALLUVIONNAIRES FERREUX
SISTEMA D'ALLEVAMENTO:	GUYOT
MÉTHODES DE DÉFENSE:	LUTTE ANTIPARASITAIRE INTÉGRÉE AVEC IMPACT ENVIRONNEMENTAL CONTRÔLÉ ON N'UTILISE NI DÉSHÉRBANTS NI ENGRAIS CHIMIQUES DE SYNTHÈSE
PÉRIODE DE VENDANGE	DEUXIÈME DÉCADE DU MOIS DE SEPTEMBRE
MODALITÉ DE RÉCOLTE:	MANUELLE
VINIFICATION:	LES VENDANGES SE TIENNENT TÔT LE MATIN. ES RAISINS SONT IMMÉDIATEMENT PORTÉS À LA CAVE POUR ÊTRE PRESSÉS. 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:	JAUNE PAILLE AUX REFLETS VERDÂTRES
PARFUM:	INTENSE ET OUVERT AUX NOTES FRUITÉES D'AGRUMES, ET AUX NOTES FLORALES DE ROSE AVEC SIGNES DE FINES HERBES TELLES QUE LA SARRIETTE
DÉGUSTATION:	SE PRÉSENTE PLEIN, CHAUD, SAPIDE AVEC UN TRÈS BON RAPPORT ACIDE/ALCOOL; AUX NOTES DE FRUIT DE LA PASSION AVEC UN ARRIÈRE-GOÛT VÉGÉTAL
ACCORD METS/VINS:	IL ACCOMPAGNE AGRÉABLEMENT LES PÂTES MÊME AVEC SAUCES, LES VIANDES BLANCHES, LES FROMAGES AFFINÉS, LES PLATS À BASE DE POISSON
SERVICE:	ENTRE 12 ET 14 DEGRÉS



PRODUITS DES TERROIRS  
D'ANCIENNES VOCACTIONS VITICOLE  
ANTHROPIQUES ROMANES.

ZONE DE PIGNEROL  
AUX PIEDS DES MONTAGNES

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



OTTENUTI NEI TERRITORI  
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE  
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

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

## IL VERBIAN

VITIGNO:	VITIGNO AUTOCTONO
DESIGNAZIONE:	VINO BIANCO
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 MANO NELLE ORE MATTUTINE, 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:	GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOLINI
PROFUMO:	INTENSO ED AMPIO CON NOTE FRUTTATE CHE RICORDANO GLI AGRUMI, NOTE FLOREALI DI ROSA ED ACCENNI DI ERBE AROMATICHE QUALI LA SALVIA
GUSTO:	PIENO, CALDO E SAPIDO, OTTIMO RAPPORTO ACIDO-ALCOLICO E RICHIAMI AROMATICI AL FRUTTO DELLA PASSIONE, RETROGUSTO DI TIPO VEGETALE.
ABBINAMENTI:	PARTICOLARMENTE INDICATO PER ACCOMPAGNARE PRIMI PIATTI ANCHE SALSATI. CARNI BIANCHE. PIATTI A BASE DI PESCE
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C