



OTTENUTI NEI TERRITORI  
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE  
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

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



## CUPA D'OR

GRAPE:	SAUVIGNON BLANC
PEST CONTROL:	THE COMPANY IS UNDER ORGANIC CONVERSION SINCE 2016; HERBICIDES HAVE NEVER BEEN USED.
HARVEST DATE:	FIRST 15 DAYS OF SEPTEMBER
WINE MAKING:	GRAPES ARE HAND-PICKED EARLY IN THE MORNING, DISTEMMED AND CRUSHED; AFTER 24 HOURS OF SKIN MACERATION WE PRESS THE GRAPES AND THE MUST OBTAINED FERMENTS IN STAINLESS STEEL TANKS FOR ABOUT 15 DAYS AT CONTROLLED TEMPERATURES BETWEEN 15 AND 17 °C IN REDUCTIVE CONDITIONS. THE WINE RECEIVES AN EXTENDED FINE LEES CONTACT IN TANK FOR 2 MONTHS. CUPA D'OR IS BOTTLED IN LATE WINTER AT THE BEGINNING OF MARCH.
COLOUR:	LIGHT GREENISH YELLOW
OLFACTORY ANALYSIS:	DELICATE AROMA WITH TYPICAL VARIETY SENSATION LIKE GRAPEFRUIT, PASSIONFRUIT AND PEACH
TASTE ANALYSIS:	FRESH, MINERAL AND SAVOURY WITH A LOW ACIDITY LEVEL
FOOD PAIR:	APPETIZERS, FIRST COURSES, SEAFOOD DISHES.
SERVICE TEMPERATURE	BETWEEN 8 - 10 °C



## CUPA D'OR SAUVIGNON BLANC

DI COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON RIFLESSI VERDOLINI,  
ALL'OLFATTO SI MANIFESTA CON SENSAZIONI DI DELICATA AROMATICITÀ  
CON SENTORI CARATTERISTICI DEL VITIGNO COME IL POMPELMO,  
LA PESCA BIANCA E NOTE FLOREALI;  
AL GUSTO SI PRESENTA ELEGANTE FRESCHEZZA,  
DATA DA UN'ACIDITÀ NON ECCESSIVA E UNA BUONA SAPIDITÀ.

## CUPA D'OR

CÉPAGE:	SAUVIGNON BLANC
TYPE DE VIN:	VIN BLANC
TYPE DE TERRAIN:	FRANC, SABLONNEUX
SYSTÈME DE TAILLE:	CORDON DE ROYAT
DÉFENSE DES CULTURES	DEPUIS LA VENDANGE 2016, EN CONVERSION POUR LA CERTIFICATION "BIO"
ÉPOQUE DE VENDANGE:	DEUXIÈME DIZAINÉ DE SEPTEMBRE
RÉCOLTE:	MANUELLE
VINIFICATION:	LES RAISINS SONT VENDANGÉS LE MATIN, PORTÉS AU CELLIER AU PLUS TÔT ET PRESSÉS. APRÈS UNE MACÉRATION À FROID PENDANT 24 HEURES ENVIRON, PRESSURAGE ET DÉCANTATION NATURELLE AVEC L'AIDE DU FROID. APRÈS UN SOUTIRAGE DE NETTOYAGE, IL EST LAISSÉ FERMENTER À UNE TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE DE 15°C EN CUVES INOX EN CONDITIONS DE RÉDUCTION
AFFINAGE:	LE VIN RESTE SUR LES LIES, EN CUVES INOX À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE, PENDANT QUELQUES MOIS, POUR ACQUÉRIR COMPLÉXITÉ
NOTES DE DEGUSTATION	
VUE:	PAILLE JAUNE AVEC RÉFLEXIONS VERT CLAIR
NEZ:	L'AROMATICITÉ DÉLICATE SE DÉMARQUE AVEC DES NOTES CARACTÉRISTIQUES DE RAISIN COMME LE PAMPLEMOUSSE, LA PÊCHE BLANCHE ET NOTES FLORALES
BOUCHE:	ÉLÉGANTE FRAÎCHEUR DUE À UNE ACIDITÉ NON ECCESSIVE ET UNE BONNE SAPIDITÉ
ACCORDS:	IDÉAL EN APÉRITIF, IL S'ACCORDE BIEN AUX HORS D'ŒUVRES, PLATS DE PÂTES ET DE POISSONS
TEMPÉRATURE DE SERVICE:	8-10°C



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)



OTTENUTI NEI TERRITORI  
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE  
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

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

## CUPA D'OR

VITIGNO:	SAUVIGNON BLANC
DENOMINAZIONE:	
DESIGNAZIONE:	VINO BIANCO
TIPO DI TERRENO:	FRANCO-SABBIOSO
SISTEMA D'ALLEVAMENTO:	CORDONE SPERONATO
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 NELLE ORE MATTUTINE ED IMMEDIATAMENTE PORTATA IN CANTINA DOVE VIENE PIGIATA; DOPO UNA MACERAZIONE A FREDDO PER CIRCA 24 ORE SEGUE LA PRESSATURA E LA DECANTAZIONE NATURALE CON L'AUTO DEL FREDDO. DOPO UN TRAVASO DI PULIZIA IL MOSTO FERMENTA AD UNA TEMPERATURA DI 15°C IN VASCHE DI ACCIAIO INOX IN CONDIZIONI DI RIDUZIONE
AFFINAMENTO:	IL VINO RIMANE "SUI LIEVITI" PER ALCUNI MESI IN VASCHE DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA, PER ACQUISIRE MAGGIORE COMPLESSITÀ
NOTE SENSORIALI:	
COLORE:	GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOLINI
PROFUMO:	SPICCA LA DELICATA AROMATICITÀ CON SENTORI CARATTERISTICI DEL VITIGNO COME IL POMPELMO, LA PESCA BIANCA E NOTE FLOREALI
GUSTO:	ELEGANTE FRESCHEZZA, DATA DA UN'ACIDITÀ NON ECCESSIVA E UNA BUONA SAPIDITÀ
ABBINAMENTI:	PARTICOLARMENTE INDICATO PER APERITIVI E ANTIPASTI VARI, PRIMI PIATTI E PIATTI A BASE DI PESCE
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8-10°C