

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Pinot nero 50%, Chardonnay 50%
Denominazione:	Vino spumante di qualità
Tipo di terreno:	Diluvium antico ferrettizzato
Sistema di allevamento:	Guyot
Metodo di difesa:	Dalla vendemmia 2016 in conversione per la certificazione "bio"
Epoca di vendemmia:	Primi giorni di settembre, per mantenere una buona acidità ed un tenore zuccherino non troppo elevato
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'aiusilio del freddo e dopo un travaso di pulizia viene fatto fermentare a temperatura controllata di 15°C in recipienti acciaio inox.
Affinamento:	L'affinamento si protrae per alcuni mesi e viene condotto in vasche acciaio inox a temperatura controllata.
Rifermentazione in bottiglia:	la primavera successiva alla vendemmia, quando vi è un naturale rialzo delle temperature, avviene il tiraggio ovvero l'imbottigliamento del vino con l'aggiunta di lievito e di zucchero affinché avvenga la rifermentazione in bottiglia secondo i canoni della spumantizzazione metodo classico o metodo champenoise . In questa seconda fermentazione oltre ad avere un innalzamento della gradazione della pressione all'interno di ogni singola bottiglia; questa pressione è data dall'anidride carbonica, la responsabile delle "bollicine", del perlage che troviamo nei bicchieri dei grandi spumanti metodo classico. successivamente le bottiglie rimangono a riposare per circa trenta mesi sui lieviti per affinare al massimo la bollicina e per fare sì che il vino acquisisca le note aromatiche apportate dai lieviti. questo periodo di riposo avviene all'interno delle ex-miniere di talco della valle germanasca dove vi è una totale assenza di luce ed una temperatura costante di 10°C durante tutto l'anno, condizioni ottimali per l'affinamento del vino. una volta all'anno le bottiglie vengono agitate con un coup de poignet o colpo di polso per aumentare il contatto del vino con i lieviti. Trascorsi i trenta mesi viene fatto il rémuage ovvero viene convogliata la feccia sul collo della bottiglia, segue il dégorgement senza l'aggiunta di alcuna liqueur e la tappatura con il tappo a fungo.
Colore:	Giallo con riflessi verdini; perlage persistente.
Profumo:	Importante profumo di lievito e crosta di pane; sentori fruttati tipici dei vitigni.
Gusto:	Fresco, con una buona acidità; spuma fine e cremosa.
Abbinamenti:	Ideale come aperitivo, ottimo con salumi locali e pesce.
Temperatura di servizio:	4°C



L'AUTIN

Vini di tradizione

Prodotto dei territori di antiche vocazioni vitivinicole
antropiche romane
Area Pedemontana del Pinerolese

www.lautin.it