

| | |
|---------------|---|
| GRAPE: | PINOT NOIR 50%, CHARDONNAY 40%, BIAN VER 10% |
| PEST CONTROL: | THE COMPANY IS UNDER ORGANIC CONVERSION SINCE 2016; HERBICIDES HAVE NEVER BEEN USED. |
| HARVEST DATE: | BEGINNING 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. DURING THE SPRING, WHEN THE TEMPERATURE ARE NATURALLY RISING UP WE DO THE TIRAGE, THE WINE IS BOTTLED WITH SUGAR AND YEAST TO INDUCE THE SECOND FERMANTATION ACCORDING TO THE CLASSIC METHOD PROCESSING. IN THIS SECOND FERMANTATION THERE IS AN INCREASING OF THE ALCOHOL AMOUNT AND MOST IMPORTANT THERE IS A PRODUCTION OF |

| | |
|---------------------|---|
| COLOUR: | GREENISH YELLOW. |
| OLFACTORY ANALYSIS: | INTENSE SMELL OF YEAST, WITH FRUITY SENSATIONS CHARACTERISTIC OF THE VARIETY OF GRAPES USED |
| TASTE ANALYSIS: | FRESH AND SAVOURY, WITH A FINE BUBBLE. |
| FOOD PAIR: | APERITIF, SALAMI AND SEAFOOD. |
| SERVICE TEMPERATURE | 4 °C |

CARBON DIOXIDE WHO PRODUCE THE BUBBLES. AFTER THAT THE BOTTLES STAY HORIZONTALLY FOR 30 MONTHS TO SMOOTH THE BUBBLES E TO GET THE YEAST FLAVOURS. THIS AGEING IS DONE DEEP IN THE MOUNTAIN, IN AN EX TALCUM MINE IN VALLE GERMANASCA WHERE THERE IS NO LIGHT AND A PERMANENT TEMPERATURE OF 10°C ALL YEAR ROUND, PERFECT CONDITIONS TO FINE THE WINE.

AFTER 30 MONTHS WE MANUALLY DO THE RÉMUAGE THAT IS CARRYING THE LEES ON THE TOP OF THE BOTTLE, FOLLOWS THE DÉGORGEMENT WITHOUT ADDING ANY LIQUEUR D'ESPEDITION.



| | |
|------------------------------------|--|
| CÉPAGES: | PINOT NOIR 50%, CHARDONNAY 40%, BIAN VER 10% |
| TYPE DE TERRAIN: | ALCÔTE EN DILUVIONS FERREUSES |
| SYSTÈME DE TAILLE: | GUYOT |
| DÉFENSE DES CULTURES: | DÉPUIS LA VENDANGE 2016, EN CONVERSION POUR LA CERTIFICATION "BIO" |
| ÉPOQUE DE VENDANGE: | PREMIERS JOURS DE SEPTEMBRE, POUR MAINTENIR UNE BONNE ACIDITÉ ET UNE TENEUR EN SUCRE MOINDRE |
| RÉCOLTE: | MANUELLE |
| VINIFICATION: | LES RAISINS SONT VENDANGÉS LE MATIN, PORTÉS AU CELLIER AU PLUS TÔT ET PRESSÉS. LE MOÛT OBTENU VA DÉCANTER AVEC L'AIDE DU FROID ET APRÈS UN SOUTIRAGE IL EST LAISSÉ FERMENTER À UNE TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE DE 15°C EN CUVES INOX |
| AFFINAGE: | EN CUVES INOX À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE, PENDANT QUELQUES MOIS |
| SECONDE FERMANTATION EN BOUTEILLE: | LE PRINTEMPS SUIVANT LA VENDANGE, À PEINE LES TEMPÉRATURES SONT EN HAUSSE, ON EFFECTUE LE TIRAGE C'EST-À-DIRE LA MISE EN BOUTEILLE DU VIN AVEC L'ADJONCTION DE LEVURES ET DE SUCRE POUR PROVOQUER LA SECONDE FERMANTATION EN BOUTEILLE SELON LA MÉTHODE TRADITIONNELLE QUI AURA LE BUT D'ÉLEVER LE DEGRÉ ALCOOLIQUE ET D'AUGMENTER LA PRESSION À L'INTÉRIEUR DES BOUTEILLES; CETTE PRESSION EST DUE À LA CO ₂ RESPONSABLE DU PERLAGE QUE L'ON RETROUVE DANS LES FLÛTES DES GRANDS VINS « SPUMANTI » |

MÉTHODE TRADITIONNELLE. SUCCESSIVEMENT LES BOUTEILLES REPOSERONT SUR LE LEVURES PENDANT 30 MOIS ENVIRON POUR AFFINER LE PERLAGE ET ENRICHIR LE VINS DES NOTES AROMATIQUES APPORTÉES PAR LES LEVURES. CETTE PÉRIODE DE REPOS SE DÉROULE DANS LES GROTTES DES MINES DE TALC DE LA VALLE GERMANASCA, EN ABSENCE DE LUMIÈRE ET À UNE TEMPÉRATURE CONSTANTE DE 10°C TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, CONDITIONS OPTIMALES POUR L'AFFINAGE DES VINS. UNE FOIS PAR AN, ENVIRON, LES BOUTEILLES SONT AGITÉES, SOUMISES AU COUP DE POIGNET POUR AUGMENTER LE CONTACT DU VIN AVEC LES LEVURES. ÉCOULÉS LES 30 MOIS, ON EFFECTUE LE REMUAGE POUR FAIRE RETOMBER LES DÉPÔTS VERS LE BOUCHON, PUIS LE DÉGORGEMENT SANS ADJONCTION DE LIQUEUR ET LE BOUCHAGE AVEC UN BOUCHON EN FORME DE CHAMPIGNON.

NOTES DE DEGUSTATION

| | |
|-------------------------|--|
| VUE: | JAUNE AVEC REFLETS VERTS; PERLAGE PERSISTANT |
| NEZ: | PARFUM DE LEVURES ET CROÛTE DE PAIN; SENTEURS FRUITÉES DES CÉPAGES D'ORIGINE |
| BOUCHE: | FRAIS, BONNE ACIDITÉ; MOUSSE FINE ET CRÉMEUSE |
| ACCORDS: | IDÉAL EN APÉRITIF, EXCELLENT AVEC CHARCUTERIES LOCALES ET POISSONS |
| TEMPÉRATURE DE SERVICE: | 4°C |




L'AUTIN
Vini di tradizione

PRODOTTO DEI TERRITORI
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA
DEL PINEROLESE

www.lautin.it

| | |
|-------------------------------|--|
| VITIGNO: | PINOT NERO 50%, CHARDONNAY 40%, BIAN VER 10% |
| 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'AUSILIO 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 PROTRA 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 O VERO 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. IN QUESTA SECONDA FERMANTAZIONE OLTRE AD AVERE UN INNALZAMENTO DELLA GRADAZIONE ALCOLICA, AVVIENE UN INCREMENTO 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 REMUAGE O VERO 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 |