



OTTENUTI NEI TERRITORI
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

www.lautin.it



GEMMA VITIS PINEROLESE D.O.C. BONARDA

GRAPE:	BARBERA
PEST CONTROL:	GEMMA VITIS - PINEROLESE D.O.C. BONARDA
GRAPE:	BONARDA
PEST CONTROL:	THE COMPANY IS UNDER ORGANIC CONVERSION SINCE 2016; HERBICIDES HAVE NEVER BEEN USED.
HARVEST DATE:	MIDDLE OF SEPTEMBER
WINE MAKING:	GRAPES ARE HAND-PICKED, CRUSHED AND DISTEMMED; MUST FERMENTS WITH THE SKINS IN STAINLESS STEEL TANKS AT CONTROLLED TEMPERATURES BETWEEN 27 AND 28°C FOR ABOUT 3-4 DAYS TO AVOID AN OVER-EXTRACTION OF GREEN TANNINS. THEN MARC GET PRESSED AND AT THE END OF THE ALCOHOLIC FERMENTATION IT STAYS IN STAINLESS STEEL TANK AT ABOUT 20°C TO DO THE MALO-LACTIC FERMENTATION. THE WINE IS AGEING IN TANKS FOR ABOUT 3 MONTHS AND THEN IT IS BOTTLED.
COLOUR:	PURPLE-RED
OLFACTORY ANALYSIS:	DELICATE FLOWER AND FRUITY SENSATION LIKE VIOLET AND CHERRIES; SPICY OLFATORY SENSATION WHO REMINDS PEPPER.
TASTE ANALYSIS:	FULL BODY, SLIGHTLY PETILLANT WITH A TANNIC ENDING.
FOOD PAIR:	CHURFED MEATS, SASHIMI MEAT COURSES.
SERVICE TEMPERATURE:	12 - 15 °C

GEMMA VITIS PINEROLESE BONARDA D.O.C.

CÉPAGE:	BONARDA
DÉNOMINATION:	PINEROLESE BONARDA D.O.C.
DÉSIGNATION:	D.O.P.
TYPE DE TERROIR:	SOLS ALLUVIONNAIRES FERREUX
SYSTÈME D'EXPLOITATION:	GUYOT
MÉTHODES DE DÉFENSE:	LUTTE ANTIPARASITAIRE INTÉGRÉE AVEC IMPACT 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:	UNE FOIS À LA CAVE, LES RAISINS SONT PRESSÉS, LES RAFLÉS SONT ÉLIMINÉS ET ENFIN LE RAISIN EST MIS DANS LES CUVES POUR LA FERMENTATION. LA MACÉRATION SE FAIT À UNA TEMPÉRATURE PEU ÉLEVÉE ENTRE 27 ET 28 DEGRÉS PEDANT UNE COURTE PÉRIODE 3-4 JOURS POUR NE PAS POUR NE PAS EXTRAIRE TROP DE TANNINS. DANS DES CUVES EN ACIER INOX
AFFINEMENT:	À LA FIN DE SA FERMENTATION LE VIN EST MAINTENU EN TEMPÉRATURE POUR FAVORISER LA FERMENTATION MALIQUE À LAQUELLE SUIVRA UN AFFINEMENT UN AFFINEMENT DANS DES CUVES EN ACIER INOX PENDANT QUELQUES MOIS
NOTES SENSORIELLES:	
COULEUR:	ROUGE POURPRE VIF
PARFUM:	FRAGRANT AUX NOTES VINEUSES ET FLORALES DE VIOLETTE ACCOMPAGNÉ PAR DES NUANCES D'ÉPICES NOTAMMENT LE POIVRE QUI SE MET EN ÉVIDENCE
DÉGUSTATION:	GOÛT PLEIN, VIVACE GRÂCE À UNE NUANCE D'ANHYDRIDE CARBONIQUE SE PROLONGE AVEC DES SENSATIONS RETRO-GUSTATIVES DE TYPE TANNIQUE
ACCORD METS/VINS:	IL ACCOMPAGNE AGRÉABLEMENT LES PÂTES AVEC SAUCE, LA CHARCUTERIE, LA VIANDE ROUGE ET LES FROMAGES MI-AFFINÉS
SERVICE:	ENTRE 12 - 15 °C



PRODUITS DES TERROIRS
D'ANTIENNES VOCATIONS VINICOLES
ANTHROPIQUES ROMANES

ZONE DE PIGNEROL
AUX PIEDS DES MONTAGNES

WWW.LAUTIN.IT



**GEMMA VITIS
PINEROLESE BONARDA**
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DI COLORE ROSSO RUBINO,
OTTENUTO CON UVE BONARDA, IN PUREZZA,
SI PRESENTA CON PARTICOLARI PROFUMI DI FRUTTA AUTOCTONA.

GEMMA VITIS PINEROLESE BONARDA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO:	BONARDA
DENOMINAZIONE:	PINEROLESE DOC BONARDA
DESIGNAZIONE:	DOP
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 E TERZA DECADE DI SETTEMBRE
MODALITÀ DI RACCOLTA:	MANUALE
VINIFICAZIONE:	UNA VOLTA GIUNTA IN CANTINA L'UVA VIENE PIGIATA E DIRASPATA E POSTA NEI TINI PER LA FERMENTAZIONE. LA MACERAZIONE VIENE EFFETTUATA A TEMPERATURE NON TROPPO ALTE (27-28 °C) E PER TEMPI BREVI (3/4 GIORNI) PER NON ECCEDERE NELL'ESTRAZIONE DEI TANNINI DURI E VEGETALI. DOPO LA SVINATURA IL MOSTO COMPLETA LA FERMENTAZIONE IN VASCHE D'ACCIAIO A FINE FERMENTAZIONE IL VINO VIENE MANTENUTO IN TEMPERATURA PER FAVORIRE LA FERMENTAZIONE MALO LATTICA IN SEGUITO ALLA QUALE SI ESEGUE UN AFFINAMENTO IN RECIPIENTI DI ACCIAIO INOX PER ALCUNI MESI
AFFINAMENTO:	
NOTE SENSORIALI:	
COLORE:	ROSSO PORPORA VIVACE:
PROFUMO:	FRAGRANTE CON NOTE VINOSE E FLOREALI DI VIOLA ACCOMPAGNATE DA UN ACCENNO DI SPEZIE TRA LE QUALI SPICCA IL PEPE
GUSTO:	PIENO, BRIOSO GRAZIE AD UN CENNO DI ANIDRIDE CARBONICA SI PROLUNGA IN SENSAZIONI RETROGUSTATIVE DI TIPO TANNICO
ABBINAMENTI:	PARTICOLARMENTE INDICATO PER ACCOMPAGNARE PRIMI PIATTI SALSATI, SALUMI, CARNI ROSSE E FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	12 - 15 °C



OTTENUTI NEI TERRITORI
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

www.lautin.it