



OTTENUTI NEI TERRITORI
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

www.lautin.it



IL PELLENGO

GRAPE:	RIESLING
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 AND SOFTLY PRESSED WITHOUT CRUSHING AND DESTEMMING THE GRAPES; THE 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. IL PELLENGOIS BOTTLED IN LATE WINTER AT THE BEGINNING OF MARCH.
COLOUR:	GREENISH YELLOW
OLFACTORY ANALYSIS:	INTENSE, WITH IMPORTANT FLOWER AND FRUITY SENSATIONS IN PARTICULAR OF CITRUS FRUIT
TASTE ANALYSIS:	FRESH, MINERAL AND SAVOURY, GRASSY AND FRUITY AFTERTASTE IN PARTICULAR LEMONGRASS
FOOD PAIR:	FIRST COURSES, WHITE MEAT AND FISH.
SERVICE TEMPERATURE:	BETWEEN 8 - 10 °C



IL PELLENGO

DI COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON RIFLESSI VERDOLINI,
ALL'OLFATTO SI MANIFESTA CON SENSAZIONI FRESCHE E FRUTTATE,
SPICCANO NOTE AGRUMATE,
FIORI DI GINESTRA E SCORZA DI LIMONE;
AL GUSTO SI PRESENTA FRESCO SAPIDO CON OTTIMA MINERALITÀ,
SENTORI DI PESCA BIANCA E MELA RENETTA.



DI CAMUSSO & GASCA

PRODUITS DES TERROIRS
D'ANCIENNES VOCATIONS VINICOLES
ANTHROPIQUES ROMANES

ZONE DE PIGNEROL
AUX PIEDS DES MONTAGNES

WWW.LAUTIN.IT



IL PELLENGO

CÉPAGE:	RIESLING
DÉNOMINATION:	
DÉSIGNATION:	VIN BLANC
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:	PREMIÈRE ET DEUXIÈME DÉCADE DU MOIS DE SEPTEMBRE
MODALITÉ DE RÉCOLTE:	MANUELLE
VINIFICATION:	LES RAISINS SONT VENDAGÉS TÔT LE MATIN ET IMMÉDIATEMENT PRESSÉ DÉLICATEMENT. LE MOÛT EST LAISSÉ REPOSER ET LA FERMENTATION SE FAIT À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE ENTRE 16 ET 17 DEGRÉS DANS DES CUVES EN ACIER INOX
AFFINEMENT:	À LA FIN DE SA FERMENTATION LE VIN EST MAINTENU EN AFFINEMENT EN CUVES D'ACIER INOX
NOTES SENSORIELLES:	
COULEUR:	JAUNE PAILLE AUX REFLÈTS DORÉS
PARFUM:	AMPLE ET INTENSE AUX NOTES FRUITÉES DE FRUITS EXOTIQUES ET AUX NOTES FLORALES DE FLEURS SAUVAGES
DÉGUSTATION:	GOÛT PLEIN, FRAIS ET SAPIDE NOUS RAPPELLE LES AGRUMES ET LES FINES HERBES. ARRIÈRE-GOÛT DE TYPE SAPIDE.
ACCORD METS/VINS:	IL ACCOMPAGNE AGRÉABLEMENT LES PÂTES LES VIANDES BLANCHES LES FROMAGES FRAIS LES PLATS À BASE DE POISSON
SERVICE:	ENTRE 8 - 10 °C



OTTENUTI NEI TERRITORI
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

www.lautin.it

IL PELLENGO

VITIGNO:	RIESLING
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:	PRIMA E SECONDA DECADE DI SETTEMBRE
MODALITÀ DI RACCOLTA:	MANUALE
VINIFICAZIONE:	L'UVA VIENE VENDEMMIATA NELLE ORE MATTUTINE ED IMMEDIATAMENTE PRESSATA IN MODO SOFFICE. IL MOSTO OTTENUTO VIENE DECATANTO E FATTO FERMENTARE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 15 °C IN RECIPIENTI DI ACCIAIO INOX
AFFINAMENTO:	A FINE FERMENTAZIONE IL VINO VIENE MANTENUTO IN AFFINAMENTO IN RECIPIENTI DI ACCIAIO INOX PER ALCUNI MESI
NOTE SENSORIALI:	
COLORE:	GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI AUREI
PROFUMO:	INTENSO ED AMPIO CON NOTE FRUTTATE CHE RICORDANO I FRUTTI ESOTICI E NOTE FLOREALI DI FIORI DI CAMPO
GUSTO:	PIENO, FRESCO E SAPIDO, RICHIAMI AROMATICI DI AGRUMI ED ERBE OFFICINALI, RETROGUSTO DI TIPO SAPIDO
ABBINAMENTI:	PARTICOLARMENTE INDICATO PER ACCOMPAGNARE PRIMI PIATTI, CARNI BIANCHE, FORMAGGI FRESCHI, PIATTI A BASE DI PESCE
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C