



OTTENUTI NEI TERRITORI  
DI ANTICHE VOCAZIONI VITIVINICOLE  
ANTROPICHE ROMANE

AREA PEDEMONTANA DEL PINEROLESE

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



## IL VERBIAN

|                      |   |
|----------------------|---|
| GRAPE:               | LOCAL VARIETY BIANVER   |
| PEST CONTROL:        | THE COMPANY IS UNDER ORGANIC CONVERSION SINCE 2016; HERBICIDES HAVE NEVER BEEN USED.  |
| HARVEST DATE:        | SECOND TEN DAYS 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. VERBIAN IS BOTTLED IN LATE WINTER AT THE BEGINNING OF MARCH. |
| COLOUR:              | GREENISH YELLOW   |
| OLFACTORY ANALYSIS:  | VERY INTENSE, COMPLEX, WITH FRUITY SENSATIONS OF CITRUS FRUIT, IN PARTICULAR GRAPEFRUIT, FLORAL AND GRASSY NOTES WITH A HINT OF SAGE  |
| TASTE ANALYSIS:      | INTENSE, FRESH AND SAVOURY; OPTIMAL ALCOHOL/ACID BALANCE, FLORAL AND GRASSY AFTERTASTE THAT REMINDS OF PASSIONFRUIT   |
| FOOD PAIR:           | EXTREMELY VERSATILE, SUPERB WITH SEAFOOD AND FISH.  |
| SERVICE TEMPERATURE: | BETWEEN 8 - 10 °C   |

## IL VERBIAN

|                        |  |
|------------------------|--|
| CÉPAGE:                | CÉPAGES AUTOCHTONES BIAN VER   |
| DÉNOMINATION:          |  |
| DÉSIGNATION:           | VIN BLANC  |
| TYPE DE TERROIR:       | SOLS ALLUVIONNAIRES FERREUX  |
| SISTEMA D'ALLEVAMENTO: | GUYOT  |
| MÉTHODES DE DÉFENSE:   | LUTTE ANTIPARASITAIRE INTÉGRÉE AVEC IMPACT ENVIRONNEMENTAL CONTRÔLÉ ON N'UTILISE NI DÉSHÉRBANTS NI ENGRAIS CHIMIQUES DE SYNTHÈSE   |
| PÉRIODE DE VENDANGE:   | DEUXIÈME DÉCADE DU MOIS DE SEPTEMBRE   |
| MODALITÉ DE RÉCOLTE:   | MANUELLE   |
| VINIFICATION:          | LES VENDANGES SE TIENNENT TÔT LE MATIN. LES RAISINS SONT IMMÉDIATEMENT PORTÉS À LA CAVE POUR ÊTRE PRESSÉS. LE MOÛT OBTENU REPOSE AU FROID ET, APRÈS UN SOUTIRAGE, EST LAISSÉ FERMENTER À LA TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE DE 15 - 17 DEGRÉS DANS DES CUVES EN ACIER INOX |
| AFFINEMENT:            | L'AFFINEMENT CONTINUE PENDANT QUELQUES MOIS DANS DES CUVES EN ACIER INOX À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE   |
| NOTES SENSORIELLES:    |  |
| COULEUR:               | JAUNE PAILLE AUX REFLETS VERDÂTRES   |
| PARFUM:                | INTENSE ET OUVERT AUX NOTES FRUITÉES D'AGRUMES, ET AUX NOTES FLORALES DE ROSE AVEC SIGNES DE FINES HERBES TELLES QUE LA SARRIETTE  |
| DÉGUSTATION:           | SE PRÉSENTE PLEIN, CHAUD, SAPIDE AVEC UN TRÈS BON RAPPORT ACIDE/ALCOOL; AUX NOTES DE FRUIT DE LA PASSION AVEC UN ARRIÈRE-GOÛT VÉGÉTAL  |
| ACCORD METS/VINS:      | IL ACCOMPAGNE AGRÉABLEMENT LES PÂTES MÊME AVEC SAUCES, LES VIANDES BLANCHES, LES FROMAGES AFFINÉS, LES PLATS À BASE DE POISSON   |
| SERVICE:               | ENTRE 8 - 10 °C  |



DI CAMUSSO & GASCA

PRODUITS DES TERROIRS  
D'ANTIENNES VOCAZIONI VITIVINICOLE  
ANTROPICHE ROMANE

ZONE DE PIGNEROL  
AUX PIEDS DES MONTAGNES

[WWW.LAUTIN.IT](http://WWW.LAUTIN.IT)



## VERBIAN

DI COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON RIFLESSI VERDOLINI,  
ALL'OLFATTO SI MANIFESTA CON SENTORI DI AGRUMI,  
ROSA E SALVIA; AL GUSTO SI PRESENTA CALDO, SAPIDO  
CON UN OTTIMO RAPPORTO ACIDO/ALCOOL; NOTE DI FRUTTO DELLA PASSIONE  
CON RETROGUSTO VEGETALE.

## IL VERBIAN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| VITIGNO:                 | VITIGNO AUTOCTONO BIAN VER  |
| 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:      | SECONDA DECADE DI SETTEMBRE   |
| MODALITÀ DI RACCOLTA:    | MANUALE   |
| VINIFICAZIONE:           | L'UVA VIENE VENDEMMIATA MANO NELLE ORE MATTUTINE, 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 15-17 °C IN RECIPIENTI DI ACCIAIO INOX |
| AFFINAMENTO:             | L'AFFINAMENTO SI PROTRA PER ALCUNI MESI E VIENE CONDOTTO IN VASCHE DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA  |
| NOTE SENSORIALI:         |   |
| COLORE:                  | GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOLINI  |
| PROFUMO:                 | INTENSO ED AMPIO CON NOTE FRUTTATE CHE RICORDANO GLI AGRUMI, NOTE FLOREALI DI ROSA ED ACCENNI DI ERBE AROMATICHE QUALI LA SALVIA  |
| GUSTO:                   | PIENO, CALDO E SAPIDO, OTTIMO RAPPORTO ACIDO-ALCOLICO E RICHIAMI AROMATICI AL FRUTTO DELLA PASSIONE, RETROGUSTO DI TIPO VEGETALE.   |
| ABBINAMENTI:             | PARTICOLARMENTE INDICATO PER ACCOMPAGNARE PRIMI PIATTI ANCHE SALSATI. CARNI BIANCHE. PIATTI A BASE DI PESCE   |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | 8 - 10 °C   |