



# ÀUTVIN

PIEMONTE

G.BOSIO



2020

## VITIGNO:

Baratuciat 100%

## TERRENO:

Colline moreniche di spinta, alte, del vecchio ghiacciaio della Val Susa Suolo substrato sabbio-ghiaioso con presenza di sfasciumi mineralizzati e argille.

## PRODUZIONE:

40 q/ha

## VINIFICAZIONE:

Tradizionale in bianco, con catena del freddo, pressatura soffice, stabilizzazioni in autoclave, 2 mesi in inox, imbottigliamento.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Profumo:** biancospino, sambuco, mela verde, pesca, ananas

**Sapore:** complesso, dinamico, sapido, equilibrato con giusta acidità, leggermente balsamico, finale ammandorlato, persistente

Temperatura di servizio consigliata: 9° - 11°

Abbinamenti: aperitivi, crostacei, molluschi, pesce e antipasti leggeri, formaggi freschi o erborinati, dopo qualche anno anche piatti di pesce strutturati e salsati, carni bianche, cucina etnica.