



Mercoledì 12 Febbraio
Il Mare Nostrum organizza una serata
di degustazione vini a tema con:
L'Autin
e i vini della miniera

La scelta dei piatti è libera e alla carta come tutte le sere, i vini in degustazione, un calice per tipo, saranno offerti da noi e dalla cantina.

Vi chiediamo di prenotare specificando "degustazione vini" nelle note, per la nostra organizzazione della serata è molto importante.

L'Autin è un'azienda vitivinicola piemontese situata al confine tra le province di Torino e Cuneo, ai piedi del Monviso. Il nome "Autin" deriva dal dialetto piemontese e indica un piccolo appezzamento vitato, sottolineando il profondo legame dell'azienda con il territorio. Fondata nel 2010 da Mauro Camusso, agronomo di formazione, l'azienda si dedica alla produzione di vini biologici che rispettano la sostenibilità e la tradizione. La gestione è ora affidata alla figlia Elisa, sommelier AIS con studi in Ingegneria Ambientale, che porta avanti l'impegno per una produzione 100% sostenibile. L'Autin coltiva nove ettari di vigneti, sia con vitigni autoctoni piemontesi che internazionali, per valorizzare al meglio le caratteristiche uniche del territorio. Tra i loro prodotti spiccano spumanti metodo classico, vini bianchi, rosé e rossi. Una particolarità dell'azienda è l'affinamento degli spumanti nelle miniere di talco della Valle Germanasca, dove le condizioni di buio, umidità e temperatura costante offrono un ambiente ideale per la maturazione. L'Autin rappresenta una fusione tra tradizione e innovazione, con una forte attenzione alla sostenibilità ambientale e alla valorizzazione del territorio piemontese.

Avremo anche un rappresentante della cantina a raccontarci qualcosa della loro storia e produzione

I vini proposti:

Eli bianco Pas dosè Metodo Classico

Eli Pas Dosé è un metodo classico biologico ottenuto da uve Pinot Nero (50%), Chardonnay (40%) e una piccola percentuale di BianVer, un'uva autoctona.

Rimane sui lieviti per almeno 40 mesi a mille metri di profondità nelle miniere di talco della Val Germanasca. A differenza del Brut, dopo la fermentazione in bottiglia a questo spumante non viene aggiunto alcun zucchero.

Al naso offre note di crosta di pane e di miele, accompagnate da sentori fruttati. Al palato è fine, di buona acidità e fresco.

Eli brut rosè Metodo Classico

Eli Brut Metodo Classico Rosé è un vino spumante biologico che riposa almeno 40 mesi sui lieviti a mille metri di profondità nelle miniere di talco della Val Germanasca. Declinazione dl Pinot nero, uno tra i più importanti vitigni francesi a bacca rossa, diventa espressione del nostro territorio: minerale e armonico. Di colore rosato, con riflessi aranciati, sviluppa un perlage fine e persistente, con note di piccoli frutti rossi all'olfatto. In bocca conquista per la sua freschezza fine, che chiama il nuovo sorso.

Verbian bianco

I vitigni autoctoni sono nel DNA dell'azienda agricola. Sono il patrimonio storico, culturale, emozionale, per tramandare quanto i nostri avi ci hanno insegnato e perpetuare così la nostra stessa essenza e ricchezza, non solo varietale. Il vino bianco biologico Verbian è l'espressione di tutto questo. Il Bianc Ver è un tipico vitigno alpino, ormai presente alquanto sporadicamente nell'Alta Valsusa, nella Val Chisone (Pomaretto e Perosa Argentina) e nel Pinerolese. Un tempo diffuso in Savoia e in Vallese, oggi praticamente scomparso in Francia, se ne trova qualche traccia in Svizzera. Vinificato e affinato interamente in acciaio sfoggia nel calice un bel colore giallo paglierino, con riflessi verdolini. All'olfatto si alternano sentori di pompelmo, lime, frutta bianca come mela verde e pesca oltre a note salvia e gelsomino: una marcata mineralità "rocciosa" ne completa il panorama olfattivo. Al gusto è coerente con il naso a cui si aggiunge freschezza, una bella sapidità ed un'ottima persistenza.

Passi di Giò Passito di Malvasia Moscata

Passi di Giò è un vino ottenuto da uve appassite biologico, ottenuto da uva rara, quasi scomparsa. Di colore giallo dorato, con riflessi ambrati, all'olfatto è intenso, penetrante. Spiccano i sentori di albicocca e agrumi. Il sorso si rivela pieno, caldo con un grande equilibrio tra alcol, acido e zucchero. Dolce, mai stucchevole. Lo affiniamo per circa un anno in piccole botti di rovere. Un terzo del vino fermenta e poi riposa in una botte unica, realizzata in pietra di

Luserna. Passi di Giò è vincitore del premio GOLDEN STAR 2020 assegnato dalla Guida vini buoni d'Italia
Vincitore del premio TOP dei TOP dei vini ottenuto da uve appassite Top hundred 2021