PIERINO VELLANO
LE CANTINE DI
Ca' S. Sebastiano

IL BACIO
VINO CHINATO

UVE / GRAPES

100%

BARBERA

VENDEMMIA
Fine Agosto con raccolta manuale

HARVEST PERIOD
Late August, hand-picked

VINIFICAZIONE
Ad acino intero con temperatura controllata a 21 gradi e 7 giorni di macerazione

VINIFICATION
Whole-berry fermentation at a controlled temperature of 21°C with 7 days of maceration

AROMATIZZAZIONE
12 mesi in botte e successiva fortificazione con blend di botaniche e spezie aromatiche di cui la china come principale elemento

AROMATIZATION
12 months in oak barrels followed by fortification with a blend of botanicals and aromatic spices, with cinchona as the main element

PRODUZIONE
Primo anno di produzione: 1998

PRODUCTION
First year of production: 1998

COLORE
Ambrato scuro

COLOR
Dark amber

PROFUMO
Intenso con richiami al vin brulè, incenso e frutta candita

AROMA
Intense, with notes of mulled wine, incense, and candied fruit

ABBINAMENTO
Dolce a base di cioccolato o perfetto da solo con scorza d'arancio con ghiaccio

FOOD PAIRING
Chocolate-based desserts or perfect on its own with orange peel and ice

GUSTO
Impatto dolce, nota tannica e finale amaricante

TASTE
Balanced between sweet and bitter, with a persistent finish

QUANDO DEGUSTARE
Perfetto come fine pasto

WHEN TO TASTE
Perfect as an after-dinner drink

INVECCHIAMENTO
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 15 anni

AGING
AGING POTENTIAL: 15 years

CURIOSITÁ
L' etichetta ritrae l'omonima opera di Enrico Colombotto Rosso

CURIOSITY
The label depicts the artwork "Il Bacio" by Enrico Colombotto Rosso

CANTINA PIERINO VELLANO / Via Pontestura 81 - 15020 Camino (AL) ITALY / +39 0142 578015 / www.casansebastiano.it