PIERINO VELLANO
LE CANTINE DI
Ca' S. Sebastiano

"PIERIN"

BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.G. SUPERIORE

UVE / GRAPES

100%

BARBERA

VENDEMMIA
Fine Settembre con raccolta manuale

HARVEST PERIOD
Late September through handpicked harvest

VINIFICAZIONE
Tradizionale, con sola follatura manuale e 25 giorni sulle bucce

VINIFICATION
Traditional, with manual punching down (follatura) only and 25 days on the skins

INVECCHIAMENTO
24 mesi in Tonneau di Rovere
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 10 anni

AGING
24 months in oak barrel
AGING POTENTIAL: 10 years

PRODUZIONE
Primo anno di produzione: 1998

PRODUCTION
First year of production: 1998

COLORE
Rosso rubino intenso con riflessi granata

COLOR
Intense ruby red with garnet reflections

PROFUMO
Fruttato con sentori di ciliegia e marasca, rosa e frutta sotto spirito; e tostato con note di cacao e tabacco

AROMA
Fruity with hints of cherry, marasca cherry, rose, and fruit in alcohol ; toasted with notes of cocoa and tobacco.

ABBINAMENTO
Un piatto di panissa Vercellese o del formaggio Raschera

FOOD PAIRING
A plate of Panissa vercellese or Raschera

GUSTO
Corposo, mediamente fruttato, molto persistente al palato con tannini vellutati

TASTE
Full-bodied, medium fruity, very persistent on the palate with velvety tannins

QUANDO DEGUSTARE
Perfetto per un pasto di cucina piemontese con tajarin al ragù e succulenti piatti di carne

WHEN TO TASTE
Perfect for a meal based on the Piedmontese traditional dishes like rogout tajarin and meat plates in general

CURIOSITÁ
Il nome deriva dalla piemontesizzazione del nome di papà Pierino, 'Pierin' per gli amici.

CURIOSITY
The name derives from the Piedmontese name of owner's father Pierino "Pierin" for friends.

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