



PIERINO VELLANO
LE CANTINE DI
Ca' S. Sebastiano



“MONSILI”

BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C. 2020



UVE / GRAPES



BARBERA

VENDEMMIA:

Fine Settembre con raccolta manuale

HARVEST PERIOD:

Late September through handpicked harvest

VINIFICAZIONE:

Tradizionale, a cappello sommerso con rimontaggi programmati (da 15 a 20 giorni)

VINIFICATION:

Traditional, with submerged cap with scheduled replacements (from 15 to 20 days)

INVECCHIAMENTO :

POTENZIALI DI INVECCHIAMENTO: 3 anni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

Spontanea, in vasca d'acciaio

AGING: AGING POTENTIAL: 3 years

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

Spontaneous, in a steel tank



PRODUZIONE

Primo anno di produzione: 2021

PRODUCTION

First year of production: 2021

NOTE SENSORIALI:

COLORE:

Rosso rubino intenso con sfumature violacee

SENSORY NOTES:

COLOR: Intense ruby red with purple shades

PROFUMO:

Forti sentori di frutti rossi come ciliegia e amarena

SMELL

Strong red fruits sensations, especially of cherry and dark cherry

ABBINAMENTO:

Una merenda a base di pane e salame

FOOD PAIRING:

A snack with bread and salami



GUSTO:

Fresco, leggero, fruttato con una buona acidità

TASTE:

Fresh, surprisily light and fruity with a good acidity

QUANDO DEGUSTARE:

Per rallegrare una classica merenda sinoira Piemontese

WHEN TO TASTE:

To set a good mood during a traditional Piedmontese 'merenda sinoira'