



PIERINO VELLANO
LE CANTINE DI
Ca' S. Sebastiano

0.75 L

BARBERA DEL MONFERRATO

D.O.C. VIVACE



UVE / GRAPES



BARBERA

VENDEMMIA:

Fine Settembre con raccolta manuale

HARVEST PERIOD:

Late September through handpicked harvest

VINIFICAZIONE:

A secco, una seconda fermentazione in autoclave per dare l'effervescenza

VINIFICATION:

dry, a second fermentation in autoclave to give effervescence

INVECCHIAMENTO:

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 2 anni

AGING:

AGING POTENTIAL: 2 years



PRODUZIONE

Primo anno di produzione: 1961

PRODUCTION

First year of production: 1961

NOTE SENSORIALI:

COLORE: Porpora intenso con sfumature viola, con una gradevole spuma

SENSORY NOTES:

COLOR: Intense purple with violet shades, with a pleasant foam

PROFUMO:

Sentori prevalenti di ciliegia e lampone con note mandorlate

SMELL

Predominant scent of cherry and raspberry with almond notes

ABBINAMENTO:

Un tagliere di salumi e formaggi

FOOD PAIRING:

A platter of cold cuts and cheeses



GUSTO:

Bocca piena, bella acidità rafforzata dall'effervescenza

TASTE:

Full mouth with good acidity enhanced by the effervescence

QUANDO DEGUSTARE:

Per iniziare bene una cena impegnativa, un bicchiere di Barbera è quello che ci vuole!

WHEN TO TASTE:

To start a "challenging" dinner, a glass of Barbera is what you need!

