



BARBERA DEL MONFERRATO

D.O.C.G. SUPERIORE



SUPERIORE

PIERINO VELLANO LE CANTINE DI

Ca' S. Sebartiano

MINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



UVE / GRAPES



BARBERA

VENDEMMIA:

Fine Settembre con raccolta manuale

HARVEST PERIOD:

Late September through handpicked harvest



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:



6 mesi in Barrique di Rovere POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 5 anni

AGING:

6 months in oak barrel AGING POTENTIAL: 5 years



PRODUZIONE

Primo anno di produzione: 1997

PRODUCTION

First year of production: 1997

NOTE SENSORIALI:

COLORE: Rosso rubino intenso

SENSORY NOTES:

COLOR: Intense ruby red

PROFUMO:

Fruttato con tipiche note di marasca e amarena

SMELL

Fruity with typical notes of morello and black cherry

ABBINAMENTO:

Un piatto di risotto ai formaggi o un bel bollito

FOOD PAIRING:

A plate of cheese risotto or some boiled beef



GUSTO:

Asciutto, corposo, con note di freschezza balsamica.

TASTE:

Dry, full-bodied, with notes of balsamic freshness.

QUANDO DEGUSTARE:

Per dare calore ad una sera d'inverno

WHEN TO TASTE:

To warm up a winter evening