



PIERINO VELLANO  
LE CANTINE DI  
*Ca' S. Sebastiano*



# “CHARDONNAY”

PIEMONTE - D.O.C.



## UVE / GRAPES



CHARDONNAY

## VENDEMMIA:

Inizio Settembre con raccolta manuale

## HARVEST PERIOD:

Early September through handpicked harvest

## VINIFICAZIONE:

Tradizionale, con fermentazione in acciaio  
(per 13 giorni)

## VINIFICATION:

Traditional, with steel fermentation (for 13 days)

## INVECCHIAMENTO:

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 2 anni

## AGING:

AGING POTENTIAL: 2 years



## PRODUZIONE

Primo anno di produzione: 1980

## PRODUCTION

First year of production: 1980

## NOTE SENSORIALI:

COLORE: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini

## SENSORY NOTES:

COLOR: Light straw yellow with greenish reflections

## PROFUMO:

Intenso con sentori di fiori di campo, frutti a polpa gialla e speziati

## SMELL

Intense with scents of wildflowers, yellow-fleshed and spicy fruits

## ABBINAMENTO:

Piatto di orata all'acquapazza o un tagliere di stuzzichini

## FOOD PAIRING:

Sea bream in crazy water or a platter of appetizers



## GUSTO:

Secco, ma vellutato; morbido, fresco con retrogusto amarognolo

## TASTE:

Dry, but velvety; soft, fresh with a bitter aftertaste

## QUANDO DEGUSTARE:

Va a nozze con l'aperitivo serale!

## WHEN TO TASTE:

It's perfect for a late evening aperitif!