



PIERINO VELLANO
LE CANTINE DI
Ca' S. Sebastiano

“LE FATE”

MOSCATO D’ASTI D.O.C.G.



UVE / GRAPES



MOSCATO BIANCO

VENDEMMIA:

Fine Agosto con raccolta manuale

HARVEST PERIOD:

Late August through handpicked harvest

VINIFICAZIONE:

Fermentazione fermata via refrigerazione, e poi ripresa in autoclave fermata al raggiungimento di 4,5/5% vol. e poi imbottigliato sotto pressione per garantirne l'effervescenza

VINIFICATION:

Fermentation stopped via refrigeration, and then resumed in an autoclave and stopped when reaching 4.5 / 5% vol. and then bottled under pressure to ensure its effervescence (from 15 to 20 days)

INVECCHIAMENTO:

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 1 anno

AGING:

AGING POTENTIAL: 1 year



PRODUZIONE

Primo anno di produzione: 1970

PRODUCTION

First year of production: 1970

NOTE SENSORIALI:

COLORE: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

SENSORY NOTES:

COLOR: Brilliant straw yellow with golden reflections



PROFUMO:

Sentori di frutta a pasta gialla e bianca, floreali con note di fiori d'arancio, glicine eiglio

SMELL

Scents of yellow and white fruit, floral with notes of orange blossom, wisteria and linden

ABBINAMENTO:

Una macedonia di albicocche e pesche o una fetta di Pandoro

FOOD PAIRING:

Apricot and peach fruit salad or a slice of Pandoro



GUSTO:

Dolce, morbido, fresco, aromatico e leggermente effervescente

TASTE:

Sweet, soft, fresh, aromatic and slightly effervescent

QUANDO DEGUSTARE:

Al termine del pranzo di Natale, prima di scartare i regali in compagnia

WHEN TO TASTE:

At the end of the Christmas lunch, before unwrapping the presents in company

CURIOSITÀ:

L'etichetta ritrae l'opera di Patrizia Di Bitonto, artista di opere fantasy



CURIOSITY:

The label portrays the work of Patrizia Di Bitonto, an artist of fantasy works