



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

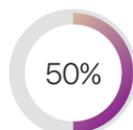


# "GIO 97"

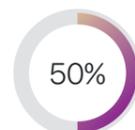
VINO SPUMANTE METODO CLASSICO



## UVE / GRAPES



PINOT NOIR



CHARDONNAY

## VENDEMMIA:

Fine Agosto con raccolta manuale

## HARVEST PERIOD:

Late August through handpicked harvest

## VINIFICAZIONE:

Spumantizzazione via metodo Classico con seconda fermentazione in bottiglia

## VINIFICATION:

Traditional Method sparkling making with second fermentation in bottle

## INVECCHIAMENTO:

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 3anni

## AGING:

AGING POTENTIAL: 3 years



## PRODUZIONE

Primo anno di produzione: 2015

## PRODUCTION

First year of production: 2015

## NOTE SENSORIALI:

COLORE: Giallo paglierino con sfumature dorate

## SENSORY NOTES:

COLOR: Light straw yellow with goldish reflections

## PROFUMO:

Fruttato, fragrante con sentori di frutta bianca, uva passa, frutta secca e crosta di pane

## SMELL

Fruity, fragrant with scents of white fruit, raisins, dried fruit and bread crust

## ABBINAMENTO:

Piatto di ostriche o una merenda a base di focaccia

## FOOD PAIRING:

Plateau of oysters or a snack based on focaccia



## GUSTO:

Secco e sapido, con un finale prolungato ed armonico

## TASTE:

Dry and savory, with a prolonged and harmonious finish

## QUANDO DEGUSTARE:

Per brindare a qualcosa di speciale, o perché la settimana è ancora lunga

## WHEN TO TASTE:

As a toast for a special occasion, or because the weekend is still far away

## CURIOSITÀ:

Nato per celebrare i 18 anni di Giorgia, figlia dei proprietari della tenuta



## CURIOSITY:

Born to celebrate Giorgia's 18th birthday, daughter of the owners of the estate