





0.75 L
(in sacatola di legno)
(in an wooden box)

1.5L
(in sacatola di legno)
(in an wooden box)

3 L
(in sacatola di legno)
(in an wooden box)



PIERINO VELLANO
LE CANTINE DI
Ca' S. Sebastiano

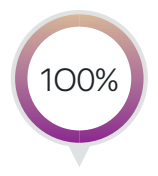


“GIOANOT”

BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.G. SUPERIORE



UVE / GRAPES



BARBERA

VENDEMMIA:

Fine Settembre con raccolta manuale

HARVEST PERIOD:

Late September through handpicked harvest

VINIFICAZIONE:

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:

12 mesi in Barrique di Rovere nuove
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 10 anni

AGING:

12 months in new oak barrel
AGING POTENTIAL: 10 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 note di piccoli frutti rossi, accompagnate da sentori speziati del legno tostato

SMELL

Fruity with notes of small red fruits, accompanied by spicy scents of toasted wood

ABBINAMENTO:

Un piatto di Agnolotti della Nonna Maria o del formaggio Castelmagno

FOOD PAIRING:

A plate of our Nonna Maria home made Agnolotti or some Castelmagno cheese



GUSTO:

Armonico, rotondo, con la nota di freschezza donata dalla acidità tipica della Barbera

TASTE:

Harmonious, round, with the note of freshness given by the typical acidity of the Barbera

QUANDO DEGUSTARE:

Ideale per il pranzo della Domenica

WHEN TO TASTE:

Ideal for Sunday lunch

CURIOSITÀ:

Il nome deriva dal vezzeggiativo dato al nonno Giovanni, 'Gioanot' in piemontese.



CURIOSITY:

The name derives from the endorsement given to the owners grandfather Giovanni, "Gioanot" in Piedmontese.