

0.75 L

1.5 L

(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

“LOTU”

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:

radizionale, 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:

18 mesi in Barrique di Rovere di secondo passaggio
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 10 anni

AGING:

18 months in second use oak barrel
AGING POTENTIAL: 10 years



PRODUZIONE

Primo anno di produzione: 1999

PRODUCTION

First year of production: 1999

NOTE SENSORIALI:

COLORE: Rosso rubino intenso

SENSORY NOTES:

COLOR: Intense ruby red

PROFUMO:

Complesso, con note di piccoli frutti rossi, sottobosco, spezie

SMELL

Complex, with notes of small red fruits, undergrowth, spices

ABBINAMENTO:

Un arrosto alle erbe aromatiche o una toma della Val Maira

FOOD PAIRING:

A roasted beef with aromatic herbs or a Val Maira toma cheese



GUSTO:

Armonico, robusto, con un finale prolungato sorretto da una piacevole freschezza

TASTE:

Harmonious, round, with a prolonged finish supported by a pleasant freshness

QUANDO DEGUSTARE:

Potrebbe essere la star delle vostre cene con amici

WHEN TO TASTE:

It could be the star of your dinners with friends

CURIOSITÀ:

Il nome deriva dal vezzeggiativo dato al bisnonno Maurizio, 'Maurisiototu'.

Chiamato così in modo ironico in quanto si trattava di un omeone di 1,90 m per 130 kg.



CURIOSITY:

The name derives from the endorsement given to the owner's great-grandfather Maurizio, 'Maurisiototu'. So called ironically because it was a big man of 1.90 m per 130 kg.

