



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

“OSIRI”

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC



UVE / GRAPES



GRIGNOLINO

VENDEMMIA:

Fine Settembre con raccolta manuale

HARVEST PERIOD:

Late September through handpicked harvest

VINIFICAZIONE:

Tradizionale, con lunga macerazione sulle bucce (25 giorni)

VINIFICATION:

Traditional, with long maceration on the skins (25 days)

INVECCHIAMENTO:

36 mesi in Tonneau di Rovere e 6 mesi in bottiglia
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 10 anni

AGING:

36 months in oak Tonneau and 6 months in bottle
AGING POTENTIAL: 10 years



PRODUZIONE

Primo anno di produzione: 2012

PRODUCTION

First year of production: 2012

NOTE SENSORIALI:

COLORE: Rosso granata intenso con sfumature aranciate

SENSORY NOTES:

COLOR: Intense garnet red with orange hues

PROFUMO:

Note prevalenti di spezie dolci e mandorla con un'eco di amaretto morbido

SMELL

Main notes of sweet spices and almond with a soft amaretto echo

ABBINAMENTO:

Antipasto di battuta di fassona al coltello o un piatto di tajarin al tartufo bianco

FOOD PAIRING:

Appetizer of fassona raw meat or a plate of white truffle tajarin pasta



GUSTO:

Rotondo, con sentori dei tannini del legno e con bassa acidità, vellutato ed elegante

TASTE:

Round, with scents of wood tannins and low acidity, velvety and elegant

QUANDO DEGUSTARE:

Un vino importante che necessita un'occasione importante!

WHEN TO TASTE:

An important wine that needs an important occasion!

CURIOSITÀ:

Il nome deriva da un particolare episodio: durante i lavori di restauro dell'anticacantina, è stata rinvenuta una statuetta bronzea dedicata al dio egizio Osiri, Dio della morte e della vita, nonché protagonista di un mito simboleggiato dalla vinificazione. Facendo studi, si è scoperto inoltre che ai tempi dei Savoia il Grignolino era considerato uno dei grandi vini del Piemonte; e che fu poi relegato ad un ruolo di secondo piano dal tempo e dalle mode. Così come Osiri è il dio della nascita, questo Grignolino rappresenta la rinascita di un grande vino.



CURIOSITY:

The name derives from a particular episode: during the restoration of the ancient cellar, it was found a bronze statuette dedicated to the Egyptian god Osiri, God of death and life, as well as the protagonist of a myth symbolized by winemaking. Thanks to some studies, it was also discovered that in the times of the Savoy the Grignolino was considered one of the great wines of Piedmont; only later in the years it was relegated to a secondary role by time and fashions. Just as Osiri is the god of birth, this Grignolino represents the rebirth of a great wine.

