



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

0.75 L

1.5L

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

3 L

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

# “PIERIN”

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:

24 mesi in Tonneau di Rovere  
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 10 anni

## AGING:

24 months in oak barrel  
AGING POTENTIAL: 10 years



## PRODUZIONE

Primo anno di produzione: 1998

## PRODUCTION

First year of production: 1998

## NOTE SENSORIALI:

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi granata

## SENSORY NOTES:

COLOR: Intense ruby red with garnet reflections

## PROFUMO:

Fruttato con sentori di ciliegia e amarena, frutti di bosco e note speziate

## SMELL

Fruity with scents of cherry and black cherry, berries and spicy notes

## ABBINAMENTO:

Un piatto di panissa Vercellese o del formaggio Raschera

## FOOD PAIRING:

A plate of Panissa vercellese or Raschera cheese



## GUSTO:

Corposo, mediamente fruttato, con una persistente freschezza finale

## TASTE:

Full-bodied, medium fruity, with a long-lasting final freshness

## QUANDO DEGUSTARE:

Perfetto per supportare una cena con la suocera

## WHEN TO TASTE:

Perfect to support a dinner with your mother-in-law

## CURIOSITÀ:

Il nome deriva dalla piemontesizzazione del nome di papà Pierino, 'Pierin' per gli amici.



## CURIOSITY:

The name derives from the Piedmontese name of owner's father Pierino "Pierin" for friends.

