



PIERINO VELLANO
LE CANTINE DI
Ca' S. Sebastiano

0.75 L

TIRISIN

VINO SPUMANTE ROSATO METODO MARTINOTTI



UVE / GRAPES



PINOT NOIR

VENDEMMIA:

Fine Agosto con raccolta manuale

HARVEST PERIOD:

Late August through handpicked harvest

VINIFICAZIONE:

Prima fermentazione con corta macerazione e poi spumantizzazione via metodo Charmat con seconda fermentazione in autoclave

VINIFICATION:

First fermentation with short maceration and then sparkling wine process via Charmat

INVECCHIAMENTO:

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 1 anno

AGING:

AGING POTENTIAL: 1 year



PRODUZIONE

Primo anno di produzione: 2000

PRODUCTION

First year of production: 2000

NOTE SENSORIALI:

COLORE: Rosato

SENSORY NOTES:

COLOR: Rosee

PROFUMO:

Fruttato con sentori di frutta bianca

SMELL

Fruity with scents of white fruit

ABBINAMENTO:

Una frittura di pesce o torte salate

FOOD PAIRING:

A plate of fried fish or savory pies



GUSTO:

Secco, fresco e leggermente sapido

TASTE:

Dry, fresh and slightly sapid

QUANDO DEGUSTARE:

Ideale per rinfrescare una giornata estiva

WHEN TO TASTE:

Ideal to refresh summer days

CURIOSITÀ:

Il nome deriva dal nome della bisnonna Teresa, grande cucciniera alla quale si è voluto dedicare il vino come ricordo



CURIOSITY:

'The name derives from the name of the owner's great-grandmother Teresa, a great cooker to whom we wanted to dedicate the wine as a souvenir