

CASCINA
PELLERINO



Roero Riserva
Leoni

Disciplinazione di Origine Controllata

ROERO RISERVA "LEONI"

Prodotto da uve 100% Nebbiolo

Da una piccola parte delle uve utilizzate per la produzione del "Vicot" sono selezionate le uve atte a diventare il ROERO RISERVA "LEONI". Si presenta di colore rosso rubino, con riflessi aranciati donati dal lungo affinamento in barriques di rovere per 30 mesi. All'olfatto è molto ricco con note di frutta rossa matura in particolare di prugna. Al gusto presenta una grande struttura con tannini morbidi. Questo vino è particolarmente adatto ad accompagnare piatti di selvaggina e secondi importanti e ricchi. Temperatura di servizio 18-20° C.

CASCINA
PELLERINO



Poeh
Ma
Bon

Disciplinazione di Origine Controllata

POCH MA BON

Prodotto da uve passite 100% Arneis

Il POCH MA BON nasce dalla scelta dei migliori grappoli di Arneis, messi ad appassire per circa 3 mesi in piccole cassette di legno. Le uve vengono poi pressate a bassa temperatura, con una resa uva-mosto del 20%. È un vino dolce, molto grasso, ma mai stucchevole; caratteristiche che lo rendono un ottimo abbinamento a dessert se fresco, oppure a formaggi stagionati se a temperatura di cantina.

CASCINA
PELLERINO



Arneis
Bibet

Disciplinazione di Origine Controllata

BIRBET

Prodotto da uve 100% Brachetto

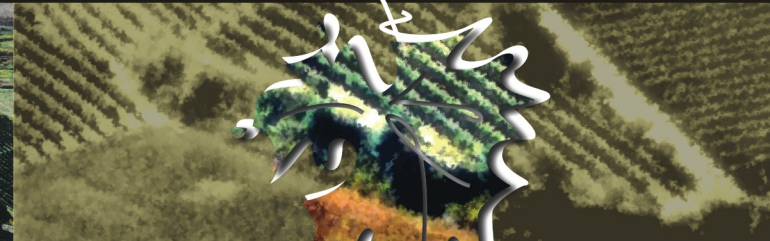
L'origine del vino BIRBET è nel vitigno Brachetto, un altro simbolo della tradizione piemontese. È un vitigno a maturazione precoce il cui mosto viene fermentato solo parzialmente. Il suo colore è rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è intenso, spiccatamente aromatico e fragrante, che ricorda i grappoli d'uva. Il sapore è morbido, con una sottile vena dolce bilanciata da una componente acidula molto gradevole e stimolante.

Da servire fresco

RENE'

Prodotto da uve 70% Nebbiolo, 25% Barbera, 5% Cabernet

Il vino RENE' nasce dall'assemblaggio di tre grandi vitigni. Si presenta con colore rosso rubino carico. All'olfatto è suadente con sentori di frutti rossi, quali prugne e lamponi e con una leggera ed elegante nota erbacea. In bocca risulta molto morbido ed elegante. Il tannino ben presente lo rende adatto a lunghi invecchiamenti. Adatto all'abbinamento con carni rosse. Temperatura di servizio di 18-20° C.



Ideazione e stampa Graph Art - Milano

Fondata negli anni '80 dalla famiglia Bono è ora diretta dal figlio Cristiano e dal suo socio Roberto. I vigneti di proprietà sono distribuiti nei comuni di Canale, Monteu Roero, S. Stefano Roero e Zezza d'Alba; zone estremamente vocate alla viticoltura. La cantina, di nuova costruzione, è completamente moderna, funzionale e divisa in tre zone di lavorazione: vinificazione, imbottigliamento e barriera. La ricerca costante della qualità e dell'eleganza la pongono come azienda di riferimento nel panorama vinicolo Roerino.

Società Agricola Cascina Pellerino

Loc. S. Anna, 93

12040 Monteu Roero (Cn)

Tel./Fax (+39) 0173-978171

cell 335-8044612

www.cascinapellerino.com

info@cascinapellerino.com



CASCINA PELLERINO



LANGHE ARNEIS "VITTORIA"

Prodotto da uve 100% Arneis

L'ARNEIS "VITTORIA" è un vino fresco, limpido, di colore giallo paglierino. All'olfatto si presenta con sentori, tipici per l'Arneis, di frutta tropicale come ananas e banana. Al gusto il vino è morbido con un buon equilibrio acido. Il "Vittoria" si presta ad essere bevuto come aperitivo o abbinato ad antipasti. Temperatura di servizio 8-10° C.



ROERO ARNEIS DOCG "BONEUR"

Prodotto da uve 100% Arneis

L'ARNEIS "BONEUR" è un vino che si presenta limpido e cristallino, di colore giallo paglierino. All'olfatto è ricco, fresco, fruttato con sentori di pesca, albicocca e frutti tropicali come ananas e banana. Al gusto il suo ingresso è morbido con una leggera nervatura acida sul finale, che esalta la sua freschezza. Il "Boneur" è un vino adatto ad essere bevuto a tutto pasto, particolarmente indicato come aperitivo e per antipasti. Temperatura di servizio 8-10° C.



ROERO ARNEIS DOCG "DESIRE"

Prodotto da uve 100% Arneis.

Il vino ARNEIS "DESIRE" nasce dalle uve migliori provenienti dai vigneti del Bricco della Salute. È un vino fresco ed elegante, che si presenta con il tipico colore giallo paglierino brillante. Al naso spiccano gli armoni fruttati tipici del vitigno, resi ancora più eleganti dall'attenta vinificazione. Al gusto presenta un ottimo equilibrio tra morbidezza e acidità; il sapore è persistente con una nota fresca sul finale. Ottimo bevuto a tutto pasto, abbinato a secondi piatti di pesce e primi piatti di riso. Temperatura di servizio 8-10° C.



LANGHE FAVORITA "LORENA"

Prodotto da uve 100% Favorita

Il vino FAVORITA "LORENA" vanta nella zona del Roero una lunga storia di tradizione; da molti anni questo vitigno è presente sul territorio, anche se la produzione è limitata. È un vino bianco leggero sostenuto da una buona acidità, che lo rende particolarmente adatto per gli aperitivi o per accompagnare dei buoni affettati. Temperatura di servizio 8-10° C.



DOLCETTO D'ALBA "GABRY"

Prodotto da uve 100% Dolcetto

Il DOLCETTO "GABRY" nasce dai vigneti di Madonna di Como. Si presenta nel bicchiere di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al gusto è ricco, armonico con una buona struttura e dal finale setoso. È un vino adatto ad essere bevuto a tutto pasto, specialmente con secondi di carne. Temperatura di servizio 18-20° C.



BARBERA D'ALBA "DILETTA"

Prodotto da uve 100% Barbera

La BARBERA "DILETTA" proviene dai vigneti situati nel comune di Monteu Roero. È un vino giovane, con un buon nervo acido. Segue un primo affinamento in piccole botti di rovere, per circa 4 mesi, per poi finire l'affinamento in vasche d'acciaio. In bocca è un vino vigoroso, di buona struttura, fresco, dal colore rubino carico con profumi di frutti di bosco e ciliegie. Adatto ad essere conservato in cantina oppure abbinato tutti i giorni al piatto preferito. Temperatura di servizio 18-20° C.



BARBERA D'ALBA "TULLIA"

Prodotto da uve 100% Barbera

La BARBERA D'ALBA "TULLIA" nasce dalla selezione di uve Barbera; è un vino strutturato, che si presenta nel bicchiere con il classico colore rosso rubino. All'olfatto i profumi sono quelli tradizionali di frutti di bosco, con un'elegante nota di legno data dall'affinamento per 12 mesi in botti grandi di rovere. Ottimo bevuto a tutto pasto con piatti importanti e secondi di carne. Si presta all'invecchiamento in cantina per qualche anno. Temperatura di servizio 18-20° C.



BARBERA D'ALBA SUPERIORE "GRAN MADRE"

Prodotto da uve 100% Barbera

Dai vigneti migliori nascono le uve atte a diventare la BARBERA D'ALBA "GRAN MADRE". È un vino di grande struttura, affinato per circa 24 mesi in piccole botti di rovere francese. Si tratta di un vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, dai profumi di frutti di bosco e con sentori di frutta matura. Si consiglia l'abbinamento con secondi piatti a base di carne. Temperatura di servizio 18-20° C.



LANGHE NEBBIOLO "GIO"

Prodotto da uve 100% Nebbiolo

Il NEBBIOLO "GIO" nasce dai vigneti del comune di Monteu Roero. È un vino di buona struttura, di pronta beva, dal colore rosso rubino. Il profumo è fruttato con sentori di frutti rossi come ciliegia e amarena. L'affinamento, che dura circa 6 mesi, avviene in botti di rovere di grandi dimensioni. Perfetto con carni rosse e selvaggina. Temperatura di servizio 18-20° C.



NEBBIOLO D'ALBA "DENISE"

Prodotto da uve 100% Nebbiolo

Da una parte dei vigneti del comune di Monteu Roero nascono le uve atte a divenire il NEBBIOLO D'ALBA "DENISE". È un vino strutturato, di colore rosso rubino. Il profumo è fruttato, con note di ribes e amarena e un leggero sentore di vaniglia dato dall'affinamento in botti di legno di rovere per 12 mesi. Al gusto è elegante e strutturato, adatto ad essere abbinato a secondi importanti di carne. Temperatura di servizio 18-20° C.



ROERO "ANDRE"

Prodotto da uve 100% Nebbiolo

Il ROERO "ANDRE" è ottenuto da uve provenienti da vigneti che conferiscono a questo vino una struttura più leggera rispetto al superiore "Vicot"; ma tali da ottenere un vino importante. Pronto alla beva dopo 12 mesi di affinamento in legno. È dunque un vino di colore rosso rubino con sentori di frutta fresca quali prugna e lampone. Al palato risulta caldo e piacevole, adatto ad accompagnare secondi di carne o bevuto a tutto pasto. Temperatura di servizio 18-20° C.



ROERO SUPERIORE "VICOT"

Prodotto da uve 100% Nebbiolo

Il ROERO "VICOT" nasce dai vigneti situati nei comuni di S. Stefano e Monteu Roero da uve selezionate e diradate. Viene affinato per circa 24 mesi in piccole botti di rovere francese. Si presenta con un colore rosso rubino con leggeri riflessi granata donati dopo l'invecchiamento. Il profumo è intenso ed etereo, in bocca è caldo e asciutto. È particolarmente adatto all'abbinamento con piatti di carne e selvaggina. Temperatura di servizio 18-20° C.