



Campo del Bepi

È il vino che Adriano ha dedicato a suo **papà Giuseppe**, per tutti "Bepi". Da buoni veronesi, l'abbinamento migliore che riusciamo a immaginare è il cotechino con la pearà.

Tipologia: vino rosso fermo

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: tipiche note erbacee varietali, con sentori di piccoli frutti rossi e note speziate

Sapore: corposo e intenso.

Servire: a 18-20°C. Abbinamento ideale con carni rosse alla brace, selvaggina o arrosti.

Vinificazione: 12-14 gg. di fermentazione a contatto con le bucce, a temperatura controllata, con delestage eseguito quotidianamente.

Invecchiamento: 4 mesi in serbatoi d'acciaio, 12 mesi in barriques ed affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi.

Sistema di allevamento: Pergola Trentina/Guyot

Produzione media: 80 q.li/ha

Grado alcolico: 13 % Vol.

Acidità totale: 5,2 gr./lt



Azienda Agricola

Il Pignetto

BOTTIGLIA

Bottle

Vetro



CAPSULA

Seal

Plastica



TAPPO

Cork

Sughero



Raccolta differenziata

Raccolta differenziata
dedicata o per rifiuti organici

Verifica le disposizioni del tuo comune
Observe local waste disposal regulations

Azienda Agricola Il Pignetto

Loc. Pignetto, 108

37012 Bussolengo (Verona) - Italia

Tel. +39 +39 045 7151232

www.cantinailpignetto.com - info@cantinailpignetto.com