



Campo del Bepi

Tipologia: vino rosso fermo

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot (10%)

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: con buona vinosità e leggere note erbacee che armonizzano con il delicato aroma apportato dalle Barriques.

Sapore: asciutto, pieno, rotondo e vellutato.

Servire: a 18-20°C. Ideale l'abbinamento a carni rosse alla brace, selvaggina o arrostiti.

Vinificazione: 12-14 gg. di macerazione con contatto delle bucce, fermentazione a temperatura controllata con continuo alluvionaggio delle vinacce.

Invecchiamento: 4 mesi in botti di acciaio, 12 mesi in barriques ed affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi.

Sistema di allevamento: pergola trentina/guyot

Produzione media: 90 q.li/ha

Grado alcolico: 13 % Vol.

Acidità totale: 5,2 gr./lt