



## *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