



## Sommacampagna Bardolino DOC

È un rosso creato per esprimere la potenzialità del **territorio** del cru Sommacampagna. L'affinamento permette alle note speziate di emergere in tutta la loro tipicità.

**Tipologia:** vino rosso fermo

**Uve:** Corvina, Rondinella, Sangiovese.

**Colore:** rosso rubino.

**Profumo:** complesso, di piccoli frutti rossi e note speziate

**Sapore:** di media struttura, complesso ed elegante

**Servire:** a 16-18°C. Si accosta bene ai primi piatti in genere, zuppe, oppure a carni bianche.

**Vinificazione:** fermentazione di 12-14 giorni con le bucce, a temperatura controllata.

**Affinamento:** 12 mesi in tonneau di rovere francese di terzo passaggio e affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Produzione media:** 70 q.li/ha.

**Grado alcolico:** 13% Vol.

**Acidità totale:** 5,5 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

Società Agricola Il Pignetto s.s.

Loc. Pignetto, 108/B

37012 Bussolengo (Verona) - Italia

Tel. +39 +39 045 7151232

[www.cantinailpignetto.com](http://www.cantinailpignetto.com) - [info@cantinailpignetto.com](mailto:info@cantinailpignetto.com)