



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