

# VINO DI PEPPINO

S U P E  
R P I E D  
M O N T

## VINO ROSSO

*Nazione:* Italia - *Regione:* Piemonte - *Area:* Langhe - *Distretto:* Barbaresco

*Comune:* Neive(CN) - *Nome della collina:* Serragrilli

*Altitudine Vigneti:* 220/280 mt.- *Esposizione:* Sud-Est-Ovest-Nord

*Tipologia uva:* rossa

40% Barbera - 30% Pinot Nero - 20% Dolcetto - 10% Freisa -

*Età vigneti:* 15/30 anni

*Periodo vendemmia:* Settembre - Ottobre

*Trattamenti in vigna :* zolfo e rame

*Diserbo (incluso sottofila):* meccanico, no prodotti chimici

*Certificazioni:* The Green Experience + SQNPI

\**Grado alcolico:* 13,5% - \**Acidità totale:* 5,57gr./L

\**Estratto secco:* 27,90gr./L - \**Zuccheri residui:* 2,90gr./L

*Affinamento:* Dolcetto e Freisa in Acciaio - Barbera e Pinot Nero circa 1 anno in botti medie/grandi

*Longevità prevista:* circa 8 anni

*Caratteristiche organolettiche:* Vino unico nel suo genere, colore intenso, grande struttura ma morbido al palato e la buona gradazione alcolica non è invasiva.

Florescente al naso e fruttato in bocca, facile da bere.

*Abbinamenti:* pasta, carni rosse, maiale, formaggi, salumi, uova, funghi tonno, carni e verdure al barbecue, crostacei in genere, perfetto con la Pizza

*Temperatura di servizio:* 17/18°C

*Decanter:* non consigliato

*Bicchieri raccomandato:* 3 / 4



\* Valori medi di riferimento

