Pepito's / *Puglia I.G.P. Bianco*

viticoltori dal 1860
D'Alfonso del Sordo

Il bombino bianco si presta agevolmente anche alla produzione di vini vivaci e spumanti, grazie alla sua vena acida che consente di ottenere vini freschi e profumati. Il Pepito's ne è la dimostrazione: Fresco e delicato, caratterizzato da un gradevole perlage, ben freddo è un ottimo aperitivo, ma anche un piacevole accompagnamento a piatti a base di pesce e crostacei.

Denominazione: Puglia I.G.P. Bianco
Uve: Bombino bianco 100%
Zona di produzione: Tenuta "Coppanetta" 50 mt S.l.m. esposizione a nord-ovest
Caratteristiche del vigneto: Estensione di 2,5 Ha. Piantati nel 1973 con una densità di 1.800 piante/Ha. Sistema di allevamento '"tendone pugliese"
Terreno: Calcareo - argilloso
Resa per ettaro: 120 q.li
Vinificazione e affinamento: Fermentazione in acciaio per circa 10 giorni a 18°C con successiva presa di spuma in autoclave

Note di degustazione
Colore: Giallo dorato luminoso
Profumo: Fiori di campo e pesca
Gusto: Ben equilibrato con finale morbido e piacevole
Abbinamenti: Pesce, crostacei, ottimo con sushi e piatti orientali
Temperatura di servizio: 10°-12°C

The white bombino is suitable for the production of sparkling wines, thanks to its acidity which allows to obtain fresh and fragrant wines. The Pepito's is the proof: Fresh and delicate, characterized by a pleasant effervescence is well chilled as an aperitif, but also a nice match with dishes based on fish and shellfish.

Appellation: Puglia I.G.P. White
Grapes: Bombino bianco 100%
Production area: "Coppanetta" estate - San Severo countryside
Vineyards: 2,5 Ha planted in 197 3 with a density of 1.800 vines/Ha. The training system is pergola pugliese
Soil: clay and limestone
Yield: 120 q.li/Ha
Winemaking and ageing: Fermentation at 15°C for 20 days followed by secondary fermentation In pressure fermenters before bottling.

Tasting notes
Color: Light yellow with green shadows
Aroma: Wildflowers and peach
Taste: Fresh and smooth in the mouth, delicate
Pairing: Seafoods and shellfish, sushi and orientai food
Serve at: 10°-12°C