

I CASTEL DEL MONTE DOC

PEZZAPIANA

PEZZAPIANA

Castel del Monte DOC
Bianco

vitigni utilizzati:

Bombino bianco
Pampanuto

zona ubicazione vigneti:

Territorio Pugliese – colline
dell'area della DOC Castel del
Monte

altitudine:

350 – 400 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

calcareo argilloso di medio
impasto

sistema di allevamento:

contropalliera cordone
speronato

ceppi/ha:

4.200

resa uva q.li/ha:

110 q.li

epoca di vendemmia:

2^a decade di settembre

vinificazione:

pressatura soffice con
fermentazione a temperatura
controllata

affinamento:

acciaio 3 mesi – bottiglia

alcol svolto:

12,0% vol

colore:

vino dal colore giallo
paglierino con leggeri riflessi
verdolini

profumo:

bouquet fine e delicato, con
sentori di fiori di campo

sapore:

gusto asciutto, vellutato e
rotondo, con sentori di frutta
esotica

abbinamenti:

vino che si beve giovane,
ottimo come aperitivo e per
accompagnare piatti a base di
pesce lesso e ai ferri,
crostacei, frutti di mare

temperatura di servizio:

8°-10°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla
luce e da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750

