

I CASTEL DEL MONTE DOCG

VIGNA PEDALE



VIGNA PEDALE

Castel del Monte DOCG
Rosso Riserva

vitigni utilizzati:

Nero di Troia

zona ubicazione vigneti:

Territorio Pugliese – colline dell'area della DOCG Castel del Monte (contrada Pedale)

altitudine:

400 – 500 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

calcareo argilloso di medio impasto

sistema di allevamento:

controspalliera cordone speronato

ceppi/ha:

4.500

resa uva q.li/ha:

90 q.li

epoca di vendemmia:

fine ottobre – inizio novembre

vinificazione:

fermentazione con lunga macerazione

affinamento:

acciaio 8 mesi - legno 12 mesi (botte grande) - bottiglia

alcol svolto:

13,0% vol

colore:

vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati

profumo:

bouquet intenso, pieno e fragrante, con sentori di piccoli frutti rossi

sapore:

gusto pieno, di grande corpo, armonico, con sentori speziati

abbinamenti:

classico rosso ideale per accompagnare carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati e salumi.

Ottimo per prolungare il piacere della tavola

temperatura di servizio:

18°-20°C

conservazione:

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

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750 - lt. 1,5 - lt. 3,0