

# I CLASSICI



**Denominazione**  
*Name*

**PEZZAPIANA**  
Castel del Monte DOC  
Bianco

**Dati agronomici**  
*Management data*

**vitigni utilizzati:**  
Bombino bianco  
Pampanuto  
**zona ubicazione vigneti:**  
Puglia – colline dell'area  
della DOC Castel del Monte  
sulla Murgia nord barese  
**altitudine:**  
350 – 400 mt. s.l.m.  
**tipo di suolo:**  
calcareo – argilloso  
alluvionale di medio impasto  
**sistema di allevamento:**  
controspalliera  
cordone speronato  
**ceppi/ha:** 4.200  
**resa uva q.li/ha:**  
110 q.li  
**epoca di vendemmia:**  
2<sup>a</sup> decade di settembre

**Dati enologici**  
*Wine specifications*

**vinificazione:** pressatura  
soffice con fermentazione  
a temperatura controllata.  
**affinamento:** acciaio  
3 mesi – bottiglia  
**alcol svolto:** 12,5% vol

**Caratteristiche  
organolettiche**  
*Organoleptic  
features*

**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

**Altri dati**  
*Further information*

**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

**PEZZAPIANA**  
Castel del Monte DOC  
White wine

**grapes:**  
White Bombino  
Pampanuto  
**vineyard location:**  
Apulia – hills of the Castel del  
Monte DOC area in the Murgia  
north of Bari  
**altitude:**  
350 – 400 mt. a.s.l.  
**soil:**  
calcareous – clayey alluvial  
with medium texture  
**training system:**  
vertically trellised spurred  
cordon  
**plants/ha:** 4,200  
**grape yield kg/ha:**  
11,000 kg  
**harvest:**  
mid-September

**vinification:** soft pressing  
with fermentation under  
controlled temperature.  
**ageing:** steel  
3 months – bottle  
**alcohol content:** 12.5% by vol

**colour:** straw yellow  
with slight greenish glints  
**smell:** fine and delicate  
bouquet, with notes  
of wild flowers  
**taste:** dry, velvety  
and round, with notes  
of exotic fruit

**food pairing:** wine to  
be drunk young, excellent as  
an aperitif or to accompany  
boiled and grilled fish,  
crustaceans, seafood.  
**servicing temperature:**  
8°-10°C  
**storing:** in a cool place,  
away from light and  
sources of heat  
**available sizes:**  
bottle lt. 0.750