

# I CLASSICI



## Denominazione Name

**VIGNA PEDALE**  
Castel del Monte DOC  
Rosso Riserva

**VIGNA PEDALE**  
Castel del Monte DOC  
Reserve red wine

## Dati agronomici Management data

**vitigni utilizzati:**  
Nero di Troia  
**zona ubicazione vigneti:**  
Puglia – colline dell'area della  
DOC Castel del Monte  
sulla Murgia nord barese  
(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

**grapes:**  
Nero di Troia  
**vineyard location:**  
Apulia – hills of the  
Castel del Monte DOC area in  
the Murgia north of Bari  
(contrada Pedale)  
**altitude:**  
400 – 500 mt. a.s.l.  
**soil:**  
calcareous clayey with  
medium texture  
**training system:**  
vertically trellised  
spurred cordon  
**plants/ha:**  
4,500  
**grape yield kg/ha:**  
9,000 kg  
**harvest:**  
late October – early November

## Dati enologici Wine specifications

**vinificazione:** fermentazione  
con lunga macerazione  
**affinamento:** acciaio  
8 mesi - legno 12 mesi (botte  
grande) - bottiglia  
**alcol svolto:** 13,0% vol

**vinification:** fermentation  
with long maceration  
**ageing:** steel 8 months -  
wood 12 months (barrel) -  
bottle  
**alcohol content:** 13.0% by vol

## Caratteristiche organolettiche Organoleptic features

**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

**colour:** deep ruby  
red with garnet glints  
**smell:** intense, full and  
fragrant bouquet, with notes  
of red berries  
**taste:** full, with great body,  
balanced, with spicy notes

## Altri dati Further information

**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

**food pairing:** classic  
red wine perfect to  
match red meat, roast, game,  
mature cheese and salami.  
Excellent for after-dinner  
**servng temperature:**  
18°-20°C  
**storing:** in a cool place, away  
from light and sources of heat  
**available sizes:**  
bottle lt. 0.750 – lt 1.5 – lt 3.0