

# 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<sup>a</sup> 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

