



# VIGNA PEDALE

## VIGNA PEDALE

Nero di Troia

**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

**vinificazione:** fermentazione con lunga macerazione

**affinamento:** acciaio 8 mesi - legno 12 mesi (botte grande) - bottiglia

**resa di uva in vino (%):** 60

**estratto secco (gr./lt):** 39

**acidità totale (gr./lt):** 5,50

**ph:** 3,65

**zuccheri residui (gr./lt):** 4,0

**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

**1 g di alcol = 7 kcal**

**1 lt di vino secco a 10°C = 600 kcal**

**1 g di zucchero: 4 kcal**

**abbinamenti:** classico rosso ideale per accompagnare carni rosse, arrosti, 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