



ACQUISTATO IL

"Vigna Pedale" Castel Del Monte Riserva DOCG 2019 2019

Tradizione e territorio



Svinando

Tra i vini più rappresentativi dell'azienda Torrevento, il Vigna Pedale, Castel del Monte DOCG Riserva è un rosso che unisce in sé tradizione e territorio in un'esperienza sensoriale unica. Ci troviamo nel cuore della Puglia. Qui il territorio di Castel del Monte è celebre per il suo omonimo castello ottagonale, patrimonio dell'UNESCO, che domina le colline circostanti. In questa zona, precisamente in Contrada Pedale, si trovano i vigneti di Torrevento, a un'altitudine compresa tra 400 e 500 metri sul livello del mare. I terreni calcareo-argillosi e il clima mediterraneo creano condizioni ideali per la viticoltura, conferendo ai vini caratteristiche uniche. La denominazione di origine controllata e garantita Castel del Monte rappresenta l'eccellenza enologica pugliese, e la menzione "Riserva" indica che il vino subisce un lungo invecchiamento, di cui almeno un anno in legno. Il Vigna Pedale è prodotto al 100% con uve Nero di Troia, vitigno autoctono pugliese noto per la sua alta carica polifenolica. Le origini del Nero di Troia sono avvolte nel mistero, ma una leggenda affascinante narra che l'eroe greco Diomede, dopo la distruzione dell'antica Troia, abbia portato in Puglia tralci di vite, dando così origine a questo vitigno. La vendemmia avviene tra fine ottobre e inizio novembre, con una raccolta manuale delle uve per garantire la selezione dei grappoli migliori. La vinificazione prevede una fermentazione con lunga macerazione, seguita da un affinamento di 8 mesi in acciaio e 12 mesi in botti grandi di rovere. Questo processo esalta le caratteristiche del vitigno, conferendo al vino complessità e profondità. Alla vista, il Vigna Pedale si presenta di un colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso rivela un bouquet intenso e fragrante, con note balsamiche e di piccoli frutti rossi. In bocca, infine, è elegante, con una struttura tannica ben definita e sentori speziati che arricchiscono il palato. Con il passare degli anni, se ben conservato, il Vigna Pedale sviluppa ulteriori sfumature aromatiche e una maggiore armonia. Questo vino si abbina bene a menù di carne, primi piatti saporiti e formaggi a pasta dura.

La storia di Torrevento inizia oltre un secolo fa. Nel 1913, Francesco Liantonio, nonno dell'attuale presidente, si imbarcò sedicenne sulla nave "Hamburg" diretta a New York, in cerca di fortuna. Negli Stati Uniti, vendendo ghiaccio per strada, riuscì a costruire una piccola fortuna che gli permise, nel 1923, di tornare nella sua amata Puglia. Stabilitosi a Palo del Colle, iniziò l'attività di produzione e commercio di olio extravergine e la trasformazione delle uve. Nel 1948 i fratelli Liantonio acquistarono un ex monastero benedettino del Seicento e 57 ettari di vigneti circostanti in contrada "Torre del Vento", nel cuore della Murgia barese. Nel 1950, poi, Gaetano Liantonio ereditò la tenuta, la ristrutturò e fondò la "Vinicola Torrevento", trasformata in SRL nel 1989. La cantina si è specializzata nella produzione di vini di alta qualità, con fermentazione a lunga macerazione e affinamento in acciaio e legno. Castel del Monte DOC è stata tra le "pioniere" nella riscoperta del Nero di Troia. Oggi Torrevento gestisce oltre 500 ettari di vigneti in Puglia, perseguendo un equilibrio tra innovazione e tradizione. La cantina basa il suo sviluppo su ricerca, sostenibilità e qualità, valori che hanno guidato i fondatori nel creare vini d'eccellenza rappresentativi della cultura e dei sapori pugliesi.

La Vigna

Terreno terreni calcareo argillosi, di medio impasto

Esposizione contospalliera cordon speronato

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve Nero di Troia 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 7-10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vendemmia fine ottobre - inizi novembre. Vinificazione: fermentazione con lunga macerazione. Affinamento: acciaio 8 mesi e in legno di botte grane per 12 mesi.

Sensazioni Il colore è rosso rubino con riflessi granati. Al naso è intenso, fragrante, con note balsamiche e di piccoli frutti rossi. In bocca è elegante, dalla tessitura importante e dal tannino preciso. Non mancano i sentori di spezie.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821