

EMPIREO
Rosso Umbria
Indicazione Geografica Tipica

Tipologia: Rosso

Zona di Produzione: Magione (Umbria)

*Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc e Merlot*

Forma di Allevamento: Cordone speronato

*Tipo di Terreno: Caratterizzato dalla presenza
di torbiditi, sedimenti di mare profondo
grossolani o fini, quali ghiaia sabbia e argilla.*

Altitudine Vigneto: 300 m s.l.m.

Densità: 3000 - 5000 Ceppi/Ha

*Vendemmia: Raccolta manuale effettuata a
settembre*

*Fermentazione: In vasche di acciaio inox a
temperatura controllata.*

Affinamento: In barrique e botti di rovere

Affinamento In Bottiglia: 6 mesi

*Note Degustative: Il colore è rosso rubino con
riflessi violacei. All'olfatto risulta complesso con
intensi profumi fruttati di ribes, amarena, viola e
con lievi note vegetali arricchite con spezie come
cacao e liquirizia. Al palato è morbido, caldo e
persistente. Vino di grande corpo e struttura.*



EMPIREO
Red wine Umbria
Typical Geographical Indication

Type: Red wine

Production Area: Magione (Umbria)

Varietal Composition: Cabernet Sauvignon

Training Method: Spurred Cordon

*Soil Composition: The soil is rich in turbidite,
marine sediments such as sand and loam*

Vineyards Elevation: 300 m a.s.l /1000 feet

Density: 3000 - 5000 Plants per hectare

Harvest Period: Mid September

*Alcoholic Fermentation: In stainless steel
tanks at controlled temperature*

Ageing: In oak barrels and barriques

Refinement in bottle: 6 months

*Tasting Notes: Ruby red colour with violet
nuances.*

*Complex and intense fruity and vegetal
aromas, black currant, black cherry notes
with a light spicy finish of cocoa and licorice.
Smooth and warm palate. Full bodied wine
with a good structure.*

Azienda Agricola Pucciarella S.r.l. info@pucciarella.it
www.terredelfondo.it www.pucciarella.it


PUCCIARELLA
DAL 1717