

TRASIMENO GAMAY *Denominazione Origine Controllata*

Tipologia: Rosso

Zona Di Produzione: Magione (Umbria)

*Vitigni: Gamay del Trasimeno (Cannonau)
Forma Di Allevamento: Cordone Speronato
Tipo di terreno: 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 effettuata a settembre
Fermentazione: in vasche di acciaio inox a
temperatura controllata*

*Note Degustative: Il colore è rosso rubino
sfumato in porpora. All'olfatto sono presenti
fragranti note di frutta rossa (lampone e
fragola) e profumi di erba appena tagliata.
Chiusura su note floreali di garofano. Al palato
è fresco e appagante con un tannino sottile.*



TRASIMENO GAMAY *Designation of Controlled Origin*

Type: Red wine

Production Area: Magione (Umbria)

*Varietal Composition: Gamay del Trasimeno
(Cannonau)
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: September
Alcoholic Fermentation: In stainless steel tanks at
controlled temperature*

*Tasting Notes: Ruby red colour with purple
nuances. Intense and vegetal aroma with
fragrant notes of red fruits (raspberry and
strawberry) with a floral finish of carnation.
Round, fresh and slightly tannic palate.*

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

