



PUCCIARELLA
— DAL 1717 —



ARSICCIO

Indicazione Geografica Tipica

Umbria

Tipologia: Bianco

Annata: 2018

Zona Di Produzione: Magione (Umbria)

Vitigni: Chardonnay

Forma Di Allevamento: Casarsa

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: 3500 Ceppi/Ha

Anno d'impianto dei vigneti: 1998 - 2015

Vendemmia: Raccolta Manuale Effettuata Al Metà

Fermentazione: In Vasche A Temperatura Controllata

Note Degustative: : Colore Giallo Paglierino Con Riflessi Dorati,

Olfatto Complesso, Intenso Di Frutta Esotica Come Papaya Ananas,

Mela Gialla. In Bocca Secco, Piacevolmente Fresco E Persistente.

.Gradazione Alcolica:12,5% Vol.

Enologo: Riccardo Cotarella



0,75l



TERREdelFONDO

www.terredelfondo.it

www.pucciarella.it