



PUCCIARELLA
— DAL 1717 —

BERLINGERO

Denominazione Origine Controllata

Trasimeno

Tipologia: Rosso

Annata: 2017

Zona Di Produzione: Magione (Umbria)

*Vitigni: Sangiovese, Cabernet S. Merlot e Altri Vitigni da
Disciplinare*

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 Effettuata In Settembre

*Fermentazione: In Vasche In Acciaio Inox A Temperatura
Controllata*

*Note Degustative: Colore Rosso Rubino Con Riflessi Viola,
Olfatto Complesso, Intenso Di Frutta Rossa Fresca. In Bocca
Piacevolmente Tannico E Persistente.*

Gradazione Alcolica: 14,0% vol.

Enologo: Riccardo Cotarella



0,75 l



TERREdelFONDO

www.terredelfondo.it

www.pucciarella.it