

**BERLINGERO**  
Trasimeno  
Denominazione Origine Controllata

*Tipologia: Rosso*

*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 a settembre*

*Fermentazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata*

*Note Degustative: Il colore è rosso rubino con riflessi viola, l'olfatto è complesso e intenso con sentori di frutta rossa fresca. In bocca è piacevolmente tannico e persistente.*

*Vino da tutto pasto che unisce freschezza e frutto senza intaccare la sua profondità. Il solo passaggio in acciaio garantisce la sua piacevolezza e immediatezza di beva.*



**BERLINGERO**  
Trasimeno  
Designation of Controlled Origin

*Type: Red wine*

*Production Area: Magione (Umbria)*

*Varietal Composition: Sangiovese, Cabernet S. Merlot and others*

*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 of September*

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

*Tasting Notes: Intense ruby red colour with violet nuances, well-structured and intense nose with fresh red fruit notes.*

*Pleasantly tannic and persistent palate.*

Azienda Agricola Pucciarella S.r.l. [info@pucciarella.it](mailto:info@pucciarella.it)  
[www.terredelfondo.it](http://www.terredelfondo.it) [www.pucciarella.it](http://www.pucciarella.it)



PUCCIARELLA  
DAL 1717