



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](http://www.terredelfondo.it)

[www.pucciarella.it](http://www.pucciarella.it)