



PUCCIARELLA
— DAL 1717 —

CÀ DE SASS

Denominazione Origine Controllata

Trasimeno

Tipologia: Spumante Metodo Classico

Annata: 2015

Zona Di Produzione: Magione (Umbria)

Vitigni: Chardonnay

Forma Di Allevamento: Guyot

Tipo Di Terreno: Caratterizzato Dalla Presenza Di Torbidity,

Sedimenti Di Mare Profondo Grossolani O Fini Quali Ghiaia

Sabbia E Argilla.

Altitudine Vigneto: 300 M S.L.M. .

Densità: 5000 Ceppi/Ha

Vendemmia: Raccolta Effettuata A Inizio Agosto

Fermentazione: In Vasche In Acciaio Inox A Temperatura

Controllata

Affinamento: Min. 24 Mesi Sui Lieviti

Note Degustative: : Colore Giallo Paglierino Con Riflessi

Dorati, Luminoso, Perlage Fine E Persistente. Profumo

Fragrante Con Note Di Frutta Matura. Il Sapore È Fresco,

Armonico, Di Buona Struttura .

Gradazione Alcolica:12,5% Vol.

Acidità: 6,4g/L

Zucchero Residuo: 7,0g/L

Enologo: Riccardo Cotarella



0,75l 1,5l



TERREdelFONDO

www.terredelfondo.it

www.pucciarella.it