



PUCCIARELLA

DAL 1717

*EMPIREO*

*Indicazione Geografica Tipica*

*Umbria*

*Tipologia: Rosso*

*Annata: 2015*

*Zona Di Produzione: Magione (Umbria)*

*Vitigni: Sangiovese, Cabernet S. Cabernet F. Merlot*

*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 Manuale Effettuata In Settembre*

*Fermentazione: In Vasche In Acciaio Inox A Temperatura*

*Controllata*

*Affinamento: In Barrique E Botti Di Rovere*

*Affinamento In Bottiglia: 6 Mesi*

*Note Degustative: Colore Rosso Rubino Con Riflessi Viola, Olfatto  
Complesso, Intenso Profumi Fruttati Ribes, Amarena, Floreali Di  
Viola, Con Lievi Note Vegetali Arricchite Con Spezie Come  
Cacao E Liquirizia. Al Palato Morbido, Caldo E Persistente. Vino  
Di Grande Corpo E Struttura.*

*Gradazione Alcolica: 14,5% Vol.*

*Enologo: Riccardo Cotarella*



0,75 l 3l



TERREdelFONDO

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

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