

**SANT'ANNA**  
**Denominazione Origine Controllata**  
**Trasimeno Riserva**

*Tipologia: Rosso Riserva*

*Zona di Produzione: Magione (Umbria)*

*Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, 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: 5000 Ceppi/Ha*

*Vendemmia: Raccolta effettuata a settembre*

*Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata*

*Affinamento: Oltre 12 mesi in barrique e botti di rovere*

*Affinamento In Bottiglia: 6 mesi*

*Note Degustative: Il colore è rosso rubino intenso con sfumature granate. Il profumo è complesso con note di confettura di frutti di bosco e prugna e con sentori di vaniglia e cannella. Il sapore è pieno, asciutto e tannico.*

*Vino di grande corpo e struttura.*

*Una combinazione di uvaggio perfetta, che evidenzia la freschezza del sangiovese, la morbidezza del merlot e la struttura del cabernet sauvignon. Il tutto seguito da un sapiente invecchiamento in legno, un vino che esprime il meglio della DOC Trasimeno.*



**SANT'ANNA**  
**Designation of Controlled Origin**  
**Trasimeno Riserva**

*Type: Red wine*

*Production Area: Magione (Umbria)*

*Varietal Composition: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, 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: 5000 Plants per hectare*

*Harvest: September*

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

*Refinement: at least 12 months in oak barrels and barriques*

*Refinement in bottles: 6 Months*

*Tasting Notes: Intense ruby red colour with garnet nuances.*

*Rich and well-structured wine with an ample and persistent bouquet, with notes of berry and plum jam and vanilla bean and cinnamon.*

*Round, dry and pleasantly tannic 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