



PUCCIARELLA

DAL 1717

SANT'ANNA

Denominazione Origine Controllata

Trasimeno

Tipologia: Rosso Riserva

Annata: 2015

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: 5000 Ceppi/Ha

Vendemmia: Raccolta Effettuata In Settembre

Fermentazione: In Vasche In Acciaio Inox A Temperatura

Controllata

Affinamento: Oltre 12 Mesi In Barrique E Botti Di Rovere

Affinamento In Bottiglia: 6 Mesi

Note Degustative: Colore Rosso Rubino Intenso Con Sfumature

Granata. Il Profumo Complesso, Confettura Di Frutti Di Bosco,

Prugna Con Sentori Di Vaniglia E Cannella.

Il Sapore È Pieno, Asciutto E Tannico. Vino Di Grande Corpo E

Struttura.

Gradazione Alcolica: 14,5% vol.

Enologo Riccardo Cotarella



0,75l 3l



TERREdelFONDO

www.terredelfondo.it

www.pucciarella.it