

VIN SANTO
Trasimeno
Denominazione Origine Controllata

Tipologia: Vin Santo

Zona di Produzione: Magione (Umbria)

Vitigni: Trebbiano, Malvasia e Grechetto

Forma di Allevamento: Casarsa

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: 3300 Ceppi/Ha

Vendemmia: Raccolta manuale effettuata da metà settembre

Appassimento: Oltre tre mesi

Fermentazione: Fermentazione in caratelli utilizzando la "madre" (ceppi di lieviti delle fermentazioni precedenti).

Note Degustative: Il colore è ramato brillante, con riflessi dorati. Si presenta al naso con note di frutta secca, noci e mandorla, miele, confettura di fichi e di mela cotogna. Il sapore è dolce ma mai stucchevole, grazie alla sua buona acidità.

Zucchero Residuo 150g/L



VIN SANTO
Trasimeno
Designation of Controlled Origin

Type: Vin Santo (passito wine)

Production Area: Magione (Umbria)

Varietal Composition: Malvasia, Trebbiano, Grechetto

Trainig Method: Spurred Cordon and Casarsa

Soil Composition: The soil is rich in turbidite, marine sediments such as sand and loam

Vinyards Elevation: 300 m a.s.l. / 1000 feet

Density: 3300 Plants per hectare

Harvest Period: Mid September

Drying of grapes: Over 3 months

Alcoholic Fermentation: in oak barrels

Tasting Notes: Golden copper colour. Dried fruits, honey and figs and quince jam notes. Complex and persistent palate, sweet but always balanced thanks to a very good acidity.

Sugar: 150g/l

Azienda Agricola Pucciarella S.r.l. info@pucciarella.it
www.terredelfondo.it www.pucciarella.it


PUCCIARELLA
DAL 1717