



PUCCIARELLA
— DAL 1717 —

VIN SANTO

Denominazione Origine Controllata

Trasimeno

Tipologia: Vin Santo

Annata: 2015

Zona Di Produzione: Magione (Umbria)

Vitigni: Trebbiano, Malvasia 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 Barrique Utilizzando La

"Madre" (Ceppi Di Lieviti Della Fermentazioni Precedenti).

Note Degustative: : Colore Ramato Brillante Con Riflessi

Dorati. Il Naso Frutta Secca Noci E Mandola, Miele,

Confettura Di Fichi E Di Mela Cotogna .Il Sapore Dolce Ma

Mai Stucchevole Grazie Alla Sua Buona Acidità.

Gradazione Alcolica:13,5% Vol.

Zucchero Residuo: 150g/L

Enologo: Riccardo Cotarella



0,5l



TERREdelFONDO

www.terredelfondo.it

www.pucciarella.it