

**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](mailto:info@pucciarella.it)  
[www.terredelfondo.it](http://www.terredelfondo.it) [www.pucciarella.it](http://www.pucciarella.it)

  
PUCCIARELLA  
DAL 1717