



PUCCIARELLA
— DAL 1717 —

ROSÈ

Vino Spumante Di Qualità

Tipologia: Metodo Classico

Annata: 2017

Zona Di Produzione: Magione (Umbria)

Vitigni: Pinot N. Chardonnay

Forma Di Allevamento: Guyot E 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 Metà Agosto

Fermentazione: In Vasche In Acciaio Inox A Temperatura

Controllata

Affinamento: 12 Mesi Sui Lieviti

Note Degustative: : Colore Rosa Tenue Luminoso, Perlage Fine

E Persistente. Al Naso Elegante E Fresco, Piacevoli Note Di

Fiori Di Rosa Canina E Ribes Nero. Al Palato Delicato E In

Perfetto Equilibrio.

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

Acidità Totale: 6,29g/l

Zucchero Residuo: 5,0g/l

Enologo: Riccardo Cotarella



0,75l 1,5l



TERREdelFONDO

www.terredelfondo.it

www.pucciarella.it