

**AGNOLO**  
**Trasimeno**  
**Denominazione Origine Controllata**

*Tipologia: Bianco Scelto*

*Zona di Produzione: Magione (Umbria)*

*Vitigni: Pinot B. Chardonnay, Grechetto, Sauvignon B.*

*Forma di Allevamento: Cordone speronato e 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: 3000 – 5000 Ceppi/Ha*

*Vendemmia: Raccolta effettuata da metà agosto*

*Fermentazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata*

*Affinamento: 6 mesi in bottiglia*

*Note Degustative: Il colore è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Il profumo è delicato fruttato, floreale, fine. Il sapore è fresco e armonico.*



**AGNOLO**  
**Trasimeno**  
**Designation of Controlled Origin**

*Type: White Wine*

*Production Area: Magione (Umbria)*

*Varietal Composition: Pinot B. Chardonnay, Grechetto, Sauvignon B.*

*Training Method: Spurred cordon and casarsa*

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

*Vineyards Elevation: 300m a.s.l./ 1000 feet*

*Density: 3000 – 5000 plants per hectare*

*Harvest Period: Mid August*

*Alcoholic Fermentation: In stainless steel tanks at controlled temperature*

*Refinement: 6 months in bottle*

*Tasting Notes: Pale straw yellow colour with light green nuances. Delicate fruity nose with floral and fruity notes. Fresh and soft palate.*

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 —