



PUCCIARELLA
— DAL 1717 —

AGNOLO

Denominazione Origine Controllata

Trasimeno

Tipologia: Bianco Scelto

Annata: 2017

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 Manuale Effettuata Al Metà Agosto In

Poi

Fermentazione: In Vasche A Temperatura Controllata

Note Degustative: : Il Colore È Giallo Paglierino Scarico Con

Riflessi Verdognoli. Il Profumo È ‘ Delicato Fruttato, Floreale,

Fine. Il Sapore È Fresco, Armonico.

Gradazione Alcolica:13,5% Vol.

Enologo: Riccardo Cotarella



0,75l



TERREdelFONDO

www.terredelfondo.it

www.pucciarella.it