

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Pucciarella

NOME DEL VINO
Pucciarella Vin Santo

DENOMINAZIONE
Colli del Trasimeno DOC Vin Santo

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA
Umbria

TIPOLOGIA
Dolci e Passiti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Magione (PG)

VINIFICAZIONE
I grappoli di uva raccolti a mano vengono disposti sui tradizionali "graticci" nel sottotetto del fabbricato di fattoria ove, opportunamente ventilati, rimangono in appassimento per almeno 3 mesi. Al mosto ottenuto dalla pressatura si aggiunge poi la madre, prelevata dai caratelli dell'anno precedente, dopodiché le botticelle vengono cementate. Le basse temperature invernali fanno sì che la fermentazione si avvii molto lentamente e si prolunghi fino all'estate.

AFFINAMENTO
Affinamento nei tradizionali caratelli e in barriques per oltre 2 anni

VITIGNO/I
Trebiano - Malvasia - Grechetto

ALLEVAMENTO
Casarsa

ESPOSIZIONE
Sud, sud-ovest

ALTITUDINE
300 m s.l.m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Caratterizzato dalla presenza di Torbiditi, Sedimenti di Mare Profondo Grossolani o Fini Quali Ghiaia Sabbia e Argilla.

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre

ETTARI VITATI
10

RESA PER ETTARO
70

ENOLOGO/CONSULENTE
Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI
50 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
6.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
1081