

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Pucciarella

NOME DEL VINO
Pucciarella Arsiccio

DENOMINAZIONE
Chardonnay Bianco Umbria IGT

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Umbria

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Magione (PG)

VINIFICAZIONE
Il pigiato raffreddato fino a 8-10°C viene lasciato macerare per 4-6 ore prima della pressatura. Il mosto ottenuto è mantenuto freddo a 10°C, lasciato decantare per 3 giorni e successivamente spillato. Al mosto limpido vengono poi aggiunti lieviti selezionati per attivare la fermentazione alcolica che si svolge in fermentini in acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO
Affinamento in botti di acciaio

VITIGNO/I
100% Chardonnay

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
Sud-Ovest

ALTITUDINE
300 m slm

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Caratterizzato Dalla Presenza Di Torbiditi, Sedimenti Di Mare Profondo Grossolani O Fini Quali Chiaia Sabbia E Argilla.

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre

ETTARI VITATI
2,5 ettari

RESA PER ETTARO
60

ENOLOGO/CONSULENTE
Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
10.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
5167T