

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Pucciarella

**NOME DEL VINO**  
Pucciarella Berlingero

**DENOMINAZIONE**  
Colli Trasimeno Rosso DOC

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2019

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Toscana

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Magione (PG)

**VINIFICAZIONE**  
Le uve raccolte subiscono una macerazione a freddo da 1 a 3 giorni. La fermentazione alcolica viene effettuata in fermentini in acciaio inox. E' attivata grazie a lieviti selezionati e condotta per 8 giorni ad una temperatura non superiore a 28°C. Ridotta la temperatura a 19-20°C il vino rimane in macerazione sulle bucce per 2-4 giorni. La fermentazione Malolattica è svolta in acciaio inox.

**AFFINAMENTO**  
Affinamento in acciaio

**VITIGNO/I**  
50% Merlot e Cabernet - 50% Sangiovese

**ALLEVAMENTO**  
Cordone speronato

**ESPOSIZIONE**  
Sud e sud-ovest

**ALTITUDINE**  
300 m s.l.m

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
20 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**  
10

**RESA PER ETTARO**  
70

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Riccardo Cotarella

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
16 - 18°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
50.000

**QUANTITÁ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
8121T