

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Pucciarella

NOME DEL VINO
Pucciarella Empireo

DENOMINAZIONE
Rosso Umbria IGT

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Umbria

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 fino all'esaurimento degli zuccheri con rimontaggi e delestage ad una temperatura non superiore a 27° C. Ridotta la temperatura a 19 - 20° C il vino rimane in macerazione sulle bucce per 5 - 8 giorni.

AFFINAMENTO
Affinamento in botti e barriques per minimo un anno

VITIGNO/I
40% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - Altri vitigni

ALLEVAMENTO
Cordone Speronato

ESPOSIZIONE
Sud, 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
2

RESA PER ETTARO
40

ENOLOGO/CONSULENTE
Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
5.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
8122T