

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Pucciarella

NOME DEL VINO
Pucciarella Sant'Anna

DENOMINAZIONE
Colli del Trasimeno DOC Riserva

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2016

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 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 3-5 giorni. La fermentazione malolattica è svolta in acciaio inox.

AFFINAMENTO
Affinamento in botti di rovere per 12 mesi e in bottiglia per circa 6 mesi.

VITIGNO/I
40% Sangiovese - 40% Cabernet -
20% Merlot

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
6

RESA PER ETTARO
50

ENOLOGO/CONSULENTE
Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
25.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
Q006