SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Pucciarella

NOME DEL VINO
Pucciarella Ca' De Sass DOC

DENOMINAZIONE
Spumante Colli del Trasimeno DOC Metodo Classico

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Umbria

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Magione (PG)

VINIFICAZIONE
I grappoli raccolti a mano vengono immessi interi nella pressa dopo essere stati raffreddati con ghiaccio secco fino a 8-10°C. Solo il mosto ottenuto dalla pressatura fino a 0,4 bar viene impiegato per la produzione del Ca' de Sass, mentre il resto è destinato alla produzione di vino fermo. Il mosto ottenuto viene raffreddato, lasciato decantare per 3 giorni e successivamente spillato.

AFFINAMENTO
Affinamento per minimo 24 mesi sui lieviti

VITIGNO/I
100% Chardonnay

ALLEVAMENTO
Cordone speronato e casarsa

ESPOSIZIONE
Sud, sud-ovest

ALTITUDINE
300 m s.l.m

ETÁ 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
Agosto

ETTARI VITATI
4

RESA PER ETTARO
70

ENOLOGO/CONSULENTE
Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
20.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
T389