



PUCCIARELLA

1717

Ca' degli Angeli



Denominazione: Spumante Metodo Classico Rosé
Trasimeno DOC

Zona di produzione: Magione (Umbria)

Vitigni: pinot nero, pinot bianco

Altitudine: 300 m s.l.m.; esposizione sud; semi pianeggiante

Densità: 5000 ceppi/ha

Tipo di terreno: caratterizzato da sedimenti di mare profondo grossolani o fini quali ghiaia, sabbia e argilla

Vendemmia: in cassetta, a cavallo di Ferragosto per il pinot nero e ai primi di settembre per il pinot bianco

Vinificazione: fermentazione a 14-15°C in serbatoi di cemento. A gennaio si decide il blend dei vini base. Una volta pronto, avviato alla spumantizzazione. Segue l'affinamento sui lieviti per almeno 12 mesi. Dopo il remuage si procede con la sboccatura e la tappatura con tappo a fungo. Si conclude con due mesi di sosta in bottiglia

Note sensoriali: colore rosa tenue e luminoso. Perlage fine e persistente. Al naso emergono piacevoli note di rosa canina e ribes nero. Elegante ed equilibrato al palato

Residuo zuccherino: brut

Temperatura di servizio: 8°C

Grado alcol: 12% vol

Formato: 0,75 l