



# PUCCIARELLA

1717

## *Egille*



**Denominazione:** Trasimeno Rosso Riserva DOC

**Zona di produzione:** Magione (Umbria)

**Vitigni:** sangiovese, cabernet sauvignon, merlot

**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:** separata per varietà (merlot ai primi di settembre, segue il sangiovese e cabernet a inizio ottobre)

**Vinificazione:** fermentazione in vasche in acciaio a t. non superiore ai 28°C con frequenti délestage nelle prime fasi per favorire l'estrazione del colore e delle sostanze più nobili. La macerazione post fermentativa varia dai 5 ai 15 gg a seconda dell'evoluzione del vino.

Completata la fermentazione alcolica e malolattica il vino viene trasferito in barriques e/o botti per almeno 18 mesi. Degustazione e taglio finale. Ulteriore affinamento di qualche mese in vasca di cemento. Affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi

**Note sensoriali:** colore rosso rubino intenso con sfumature porpora. Al naso è complesso, con note di confettura di frutti di bosco, prugna, vaniglia e cannella. Al palato è pieno e asciutto, grazie alla struttura e al tannino calibrato

**Temperatura di servizio:** 16°C

**Grado alcol:** 14,5% vol

**Formato:** 0,75 l