



PUCCIARELLA

1717

Plèstina



Denominazione: Trasimeno Gamay DOC

Zona di produzione: Magione (Umbria)

Vitigni: trasimeno gamay (grenache)

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: fine settembre

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio a t. non superiore ai 25°C per preservare la freschezza dei profumi. Due délestage nelle prime fasi della fermentazione per favorire l'estrazione del colore e ottenere la giusta struttura, mai a scapito della freschezza e rotondità del gusto. Una volta a secco il vino viene immediatamente svinato. Imbottigliato la primavera successiva per mantenere la freschezza aromatica che lo identifica in modo netto dagli altri vini rossi

Note sensoriali: colore rosso rubino con riflessi porpora. All'olfatto presenti note di frutti rossi, fragola, lampone e una sfumatura di garofano. Al palato è fresco, con rimandi fruttati e floreali, morbido ed elegante

Temperatura di servizio: 15°C

Grado alcol: 13,5% vol

Formato: 0,75 l