



PUCCIARELLA

1717

Vin Santo



Denominazione: Vin Santo Trasimeno DOC

Zona di produzione: Magione (Umbria)

Vitigni: trebbiano, malvasia, grechetto con allevamento a casarsa

Altitudine: 300 m s.l.m.

Densità: 3300 ceppi/ha

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

Vendemmia: manuale da metà settembre

Vinificazione: appassimento di oltre tre mesi su graticci nella vinsantaia del Castello del 1717.

Il mosto viene messo nelle barriques assieme alla “madre”: lieviti quiescenti recuperati dalle fermentazione degli anni precedenti che si perpetua di anno in anno, per avviare la nuova fermentazione. Affinamento in barriques per almeno 24 mesi

Note sensoriali: colore ramato brillante con riflessi dorati. Al naso note di frutta secca a guscio, miele, confettura di fichi e di mela cotogna. Al palato la dolcezza è equilibrata dalla buona acidità

Temperatura di servizio: 12°C

Grado alcol: 15% vol

Formato: 0,5 l