



PUCCIARELLA

1717

Ca' de Sass



Denominazione: Spumante Metodo Classico Trasimeno DOC

Zona di produzione: Magione (Umbria)

Vitigni: chardonnay, pinot bianco

Altitudine: 300m 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 lo chardonnay e ai primi di settembre per il pinot bianco

Vinificazione: fermentazione a 14°-15°C in serbatoi di cemento. A gennaio viene si decide il blend dei vini base. In seguito, avviata la spumantizzazione e quindi l'affinamento sui lieviti per almeno 24 mesi. Dopo il remuage si procede alla sboccatura e alla tappatura con tappo a fungo. Si conclude con due mesi di sosta in bottiglia

Note sensoriali: colore giallo paglierino scarico e luminoso. Perlage fine e persistente. Al naso emergono note fragranti e di frutta matura. Al palato è elegante, fresco e armonico

Residuo zuccherino: brut

Temperatura di servizio: 8°C

Grado alcol: 12,5% vol

Formato: 0,75 l