

**ARSICCIO**  
**Chardonnay Umbria**  
**Indicazione Geografica Tipica**

*Tipologia: Bianco*

*Zona Di Produzione: Magione (Umbria)*

*Vitigni: Chardonnay 100%*

*Forma Di Allevamento: Casarsa*

*Tipo Di Terreno: Caratterizzato dalla presenza di torbiditi, sedimenti di mare profondo grossolani o fini, quali ghiaia sabbia e argilla.*

*Altitudine Vigneto: 300 m s.l.m.*

*Densità: 3500 Ceppi/Ha*

*Anno d'impianto dei vigneti: 1998 - 2015*

*Vendemmia: Raccolta manuale effettuata da metà di agosto in poi*

*Fermentazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata*

*Note Degustative: Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati, olfatto complesso, intenso di frutta esotica come papaya, ananas, mela gialla. In bocca risulta secco, piacevolmente fresco e persistente. I sedimenti marini presenti nel terreno, una produzione equilibrata e la criomacerazione delle uve in pre fermentazione sono gli elementi che danno al nostro chardonnay una carica olfattiva e gustativa di particolare pregio.*



**ARSICCIO**  
**Chardonnay Umbria**  
**Typical Geographical Indication**

*Type: White wine*

*Production Area: Magione (Umbria)*

*Varietal Composition: Chardonnay 100%*

*Training Method: Casarsa*

*Soil Composition: The soil is rich in turbidite, marine sediments such as sand and loam*

*Vineyard Elevation: 300 m.a.s.l/ 1000 Feet*

*Density: 3500 Plants Per Hectare*

*Vines Are Planted: 1998 - 2015*

*Harvest Period: Mid August*

*Alcoholic Fermentation: In stainless steel tanks at controlled temperature*

*Tasting Notes: Straw yellow colour with golden nuances. Intense nose with tropical fruits scents such as Papaya, Pineapple and apple. Dry, fresh and persistent palate.*

Azienda Agricola Pucciarella S.r.l. [info@pucciarella.it](mailto:info@pucciarella.it)  
[www.terredelfondo.it](http://www.terredelfondo.it) [www.pucciarella.it](http://www.pucciarella.it)

  
PUCCIARELLA  
DAL 1717