

PUCCIARELLA ROSE'
Denominazione Origine Controllata
Rosé Brut

Tipologia: Spumante Metodo Classico

Zona di Produzione: Magione (Umbria)

Vitigni: Pinot Noir 100%

Forma di Allevamento: Guyot e Cordone speronato

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: 5000 Ceppi/Ha

Vendemmia: Raccolta effettuata a metà agosto

Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: 12 mesi sui lieviti

Note Degustative: Il colore è rosa tenue e luminoso, il perlage è fine e persistente. Al naso è fresco ed elegante con piacevoli note di fiori di rosa canina e ribes nero. Al palato è delicato ed equilibrato.



PUCCIARELLA ROSE'
Designation of Controlled Origin
Rosé Brut

Type: Spumante (Classic Method)

Production Area: Magione (Umbria)

Varietal Composition: Pinot Noir 100%

Training Method: Guyot and Spurred cordon

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

Vineyards Elevation: 300 m a.s.l. / 1000 feet

Density: 5000 Plants per hectare

Harvest: Mid August

Alcoholic Fermentation: In stainless steel tanks at controlled temperature

At least 12 months in contact with the yeasts.

Tasting Notes: Pale pink colour, rich and persistent perlage. Elegant and fresh bouquet, with pleasant notes of wild rose and black currant. Soft and balanced palate.

Azienda Agricola Pucciarella S.r.l. info@pucciarella.it
www.terredelfondo.it www.pucciarella.it


PUCCIARELLA
DAL 1717