
VINO ROSSO “Pulcianello” Vecchia Cantina

Classificazione del vino: Vino Rosso Pulcianello

Zona di produzione: Si estende nei comuni di Arezzo e Siena

Resa per ettaro: 100 q.li uva pari a 70 q.li vino.

Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: autoctono medio impasto

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato

Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro

Note alla vinificazione: fermentazione a temperatura controllata;
maturazione in vasche di acciaio inox per circa sei mesi

Materiali delle vasche di fermentazione: Acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 26-28°C

Se ne ottiene un vino dal:

Colore: Rosso rubino di media intensità con riflessi violetti

Bouquet: Fresco e fruttato con buone note di frutta a bacca rossa

Gusto: morbido e continuo dove spiccano delicate note di frutta assieme ad una ottima vivacità

Temperatura di servizio : si consiglia di servirlo alla temperatura di 16-18°C

Abbinamento: Si accompagna alla perfezione ai primi piatti e formaggi a pasta morbida,

servito fresco può accompagnare zuppe di pesce.

Tipologie formato: lt. 0750



Wine name and classification: Vino Rosso Pulcianello

Production area: Arezzo and Siena

Yield per hectare: 100 quintals of grape, the equivalent of 70 quintals of wine

Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level

Soil type: Autochthonous, medium texture

Training system: Guyot and spurred cordon

Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare

Vinification: fermentation at controlled temperature, maturation in stainless steel vats for about 6 months

Fermentation vats: Stainless steel vats

Fermentation temperature: 26-28°C

Colour: Medium intensity ruby red with violet shades.

Bouquet: Fresh and fruity with good red berry fruit notes

Taste: Soft and continuous with delicate fruit notes along with an excellent liveliness

Ideal service temperature: 16-18°C

Food pairing: It's a perfect match for first courses, and soft cheese; served cool, it may accompany fish soups

Container: 75cl bottle