

05035 BIANCO



NARNI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
BIANCO



VITICOLTURA

Biologico certificato Suolo e Salute

ZONA DI PRODUZIONE

Sangemini Loc. Colle Murello Italia

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI

230 Mt s.l.m.



VARIETÀ

100% Trebbiano Spoletino
Età media delle viti 3-5 anni



RESA PER PIANTA

500 gr - 600 gr per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot



TIPO DI SUOLO

Argilloso, calcareo, medio impasto



AFFINAMENTO

In acciaio inox a temperatura controllata per
6 mesi sulle proprie fecce fini, 1-2 mesi in
bottiglia



PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

2.500/3.000 bottiglie

CONFEZIONAMENTO

12x75 cl scatole di cartone

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Eccellente come aperitivo, ma anche perfetto
per accompagnare pesce di media struttura e
piatti di carne.

Servire alla temperatura di 10-12 °C

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI