

05035 BIANCO



NARNI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
BIANCO

VITICOLTURA

Biologico certificato Suolo e Salute



ZONA DI PRODUZIONE

Loc. Colle Ozio e Loc. Colle Pizzuto

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI

mt 290 s.l.m. e 230 s.l.m.

VARIETÀ

70% Grechetto e 30% Trebbiano Spoletino.
Età media delle viti 5-10 anni



RESA PER PIANTA

700-800 gr per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot



TIPO DI SUOLO

Argilloso, calcareo, medio impasto

AFFINAMENTO

In acciaio inox a temperatura controllata per
6 mesi sui propri depositi fini, 1-2 mesi in
bottiglia



PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

6.500/7.000 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