

COLLE MURELLO



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 7 anni



RESA PER PIANTA

500 gr - 600 gr per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot



TIPO DI SUOLO

Argilloso calcareo

AFFINAMENTO

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



PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

3.000 bottiglie

CONFEZIONAMENTO

6x75 cl scatole di cartone, 6x1,5 Lt cassetta di legno



ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Questo Trebbiano Spoletino si abbina a piatti di pesce, crostacei, frutti di mare, formaggi semi stagionati e carni bianche.
Servire alla temperatura di 12°-14°C

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI