

COLLEPIZZUTO



NARNI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
MALVASIA 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% Malvasia
Età media delle viti 6 anni

RESA PER PIANTA
600 gr – 800 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
2.500/3.500 bottiglie

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



ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Questa malvasia si abbina a pesce, carni bianche e i formaggi erborinati come il gorgonzola, ottima anche come aperitivo. Servire alla temperatura di 10°-12°C

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI