

COLLEOZIO



NARNI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
GRECHETTO



VITICOLTURA
Biologico certificato "Suolo e Salute"



ZONA DI PRODUZIONE
Sangemini Loc. Colle Ozio Italia

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI
290 Mt s.l.m.

VARIETÀ
50% Grechetto di Orvieto, 50% Grechetto di
Todi,
Età media delle viti 5-10 anni

RESA PER PIANTA
600-800 gr per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot



TIPO DI SUOLO
Argilloso, calcareo, medio impasto

AFFINAMENTO
In acciaio inox a temperatura controllata per
6 mesi sulle proprie fecce fini, 3-5 mesi in
bottiglia



PRODUZIONE MEDIA ANNUALE
10,000/13,000 bottiglie

CONFEZIONAMENTO
6x75 cl scatole di cartone



**ABBINAMENTI E TEMPERATURA
DI SERVIZIO**
Questo Grechetto si abbina a piatti elaborate
di pesce, crostacei, frutti di mare. Servire alla
temperature di 12°/14°C

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI