

05035 GRECHETTO UMBRIA IGT



NARNI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA UMBRIA
GRECHETTO



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
80% Grechetto e 20% 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