COLLEMURELLO TREBBIANO SPOLETINO UMBRIA

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 10 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
6.000/8.000 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

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIOLO A NARNI