

# COLLEPIZZUTO MALVASIA UMBRIA



**NARNI**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
MALVASIA



**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 8 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**  
VIGNAIOLO A NARNI