

# COLLEMURELLO TREBBIANO SPOLETINO UMBRIA



**UMBRIA**  
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



**ABBINAMENTI E TEMPERATURA  
DI SERVIZIO**

Questo Trebbiano Spoletino si abbina a  
piatti di pesce cucinati alla mediterranea,  
frutti di mare, formaggi semi stagionati e  
carni bianche. Si accosta molto bene anche  
con piatti speziati e della cucina orientale.  
Servire alla temperatura di 12 - 14 gradi.

..T3..

**LEONARDO BUSSOLETTI**  
VIGNAIOLO A NARNI