

COLLEOZIO GRECHETTO UMBRIA



UMBRIA
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 10-15 anni

RESA PER PIANTA
600 gr - 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, 3-5 mesi in
bottiglia



PRODUZIONE MEDIA ANNUALE
10.000/15.000 bottiglie

CONFEZIONAMENTO
6x75 cl scatole di cartone



**ABBINAMENTI E TEMPERATURA
DI SERVIZIO**
Questo Grechetto si abbina a primi piatti
regionali, frittore di pesce e verdure, ottimo
come aperitivo. Si accosta molto bene anche
con piatti speziati e della cucina orientale.
Servire alla temperatura di 12 - 14 gradi.

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI