

GRECHETTO UMBRIA



UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
GRECHETTO



VITICOLTURA

Biologico certificato Suolo e Salute

ZONA DI PRODUZIONE

Sangemini Loc. Colle Ozio e Loc. Colle
Pizzuto Italia

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI

290 mt s.l.m. e 230 mt s.l.m.



VARIETÀ

85% Grechetto e 15% Trebbiano Spoletino,
età media delle viti 5-10 anni

RESA PER PIANTA

700 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 sulle proprie fecce fini, 1-2 mesi in
bottiglia

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

3.500/6.500 bottiglie

CONFEZIONAMENTO

12x75 cl scatole di cartone



ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Eccellente come aperitivo ma anche
perfetto per accompagnare piatti
vegetariani e primi regionali. Servire alla
temperatura di 10 - 12 gradi.



LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI