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.

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIOLO A NARNI