

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, frittura 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.



LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI